UNIVERSITÉ DE RENNES -- FACULTÉ DE DROIT

DE LA PRODUCTION

et du

COMMERCE DES PRIMEURS

dans le

PAYS DE LÉON (Finistère)

THÈSE POUR LE DOCTORAT

présentée et soutenue

le Mercredi 23 Novembre 1932, à 15 heures

PAR

MAURICE-EMILE MORAND

JURY : MM. BODIN, doyen, professeur.
LENOAN, professeur.
FROMONT, professeur, président.

RENNES
Imprimeries Réunies, 22, rue de Nemours
1932

DE LA PRODUCTION

et du

COMMERCE DES PRIMEURS

dans le

Pays de Léon (Finistère)

La Faculté n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans les thèses ; ces opinions doivent être considérées comme propres à leurs auteurs.

UNIVERSITÉ DE RENNES -- FACULTÉ DE DROIT

DE LA PRODUCTION

et du

COMMERCE DES PRIMEURS

dans le

PAYS DE LÉON (Finistère)

THÈSE POUR LE DOCTORAT

présentée et soutenue

le Mercredi 23 Novembre 1932, à 15 heures

PAR

MAURICE-EMILE MORAND

JURY : MM. BODIN, doyen, professeur.
LENOAN, professeur.
FROMONT, professeur, président.

RENNES
Imprimeries Réunies, 22, rue de Nemours
1932

R. UNIV.
BIBLIOTHEEK
LEIDEN

INTRODUCTION

L'étude agricole et commerciale du pays de Léon présente, dans la période actuelle, le plus grand intérêt.

Des trois régions de cultures maraîchères du département du Finistère : région du Nord, Saint-Pol-de-Léon-Roscoff ; région de l'Ouest, Plougastel-Daoulas ; région du Sud, Pont-L'Abbé ; c'est la première qui est la plus importante et la plus prospère.

C'est d'elle uniquement que nous nous occupons dans cet ouvrage (1).

Autrefois, le Léon était une terre cultivée en blé. Mais le sol, manquant de calcaire, ne convenait pas à cette culture, qui a cédé en partie la place à l'élevage, et surtout à la culture maraîchère.

La culture maraîchère est pratiquée depuis fort longtemps. En 1794, Cambry écrivait :

« Les habitants de Roscoff cultivent la terre la plus riche et la plus féconde ; elle produit une incroyable

---

(1) Cet ouvrage est le résultat d'une enquête, faite sur place.

Nous avons consulté MM. de Guébriand, président de la Chambre d'Agriculture du Finistère ; Bérest, conseiller du Commerce extérieur ; Moal, notaire à Saint-Pol ; Guillou, conservateur des hypothèques à Morlaix ; Rolland, contrôleur des conributions directes de Saint-Pol, et de nombreux cultivateurs et commerçants de Saint-Pol-Roscoff.

quantité de légumes de toute espèce, qui naissent en plein champ, oignons, choux, navets, panais, choux-fleurs, asperges, artichauts. » (1).

Le commerce des primeurs d'abord local, s'élargit à mesure que les communications deviennent plus faciles : en 1830, pour la première fois, un cultivateur va de Roscoff à Paris avec sa charrette chargée de légumes (2).

Son exemple est vite suivi; et le marché s'agrandit, puisqu'en 1844, M. Aristide Guilbert nous dit :

« Il n'y a point de meilleurs légumes que ceux de Roscoff, qu'on transporte à Nantes, à Rennes, au Hâvre, et même à Paris (3). »

Ce n'est qu'au début du XX^{e} siècle que le marché, à proprement parler, devient international.

Aujourd'hui, l'exportation est considérable. Elle est dirigée vers Paris, à destination de l'Allemagne, de la Belgique, de la Hollande, de la Suisse; vers Roscoff et Saint-Malo, à destination de l'Angleterre.

La clientèle nationale comprend surtout la région de Paris, la Normandie et la Bretagne.

Le pays de Léon tire sa richesse de la culture des primeurs : « La côte de Roscoff et de Saint-Pol-de-Léon, tournée vers l'Est, abritée par la chaussée de l'île de Batz, fertile par elle-même et de longue date travaillée et engraissée avec acharnement, donne en quantité de nombreuses espèces de légumes, oignons, artichauts, choux-fleurs, que l'instinct trafiquant des Roscovites sait écouler à bon prix sur les marchés de France et d'Angleterre. » (4).

---

(1) Cambry. Voyage dans le Finistère en 1794, I, p. 121.

(2) Le Bail. Le Finistère Agricole, p. 207.

(3) Aristide Guilbert. Histoire des villes de France, p. 317.

(4) Géographie Universelle Quillet, de Maurice Allain, Paris, 1912, p. 130.

Le sol naturellement fertile et propice à la culture des primeurs a été exploité dans ses moindres recoins. Parfois même, les champs débordent sur le domaine public : le chemin de ronde de la Douane.

Le Léon nous offre un exemple de spécialisation des cultures, spécialisation basée sur l'échange international. Si la paix économique règne, les primeurs sont d'un bon rapport. « Un cultivateur nous avouait, en 1923, être presque effrayé des bénéfices réalisés dans cette culture. » (1).

Mais, survienne une crise économique, il en résulte un appauvrissement sérieux de la région...

Apre au gain, commerçant dans l'âme, et travailleur infatigable, le Saint-Politain ou Léonard manifeste son activité tant au point de vue agricole, qu'au point de vue commercial.

Cette activité agricole fera l'objet du Livre I, intitulé « De la production légumière » (2); cette activité commerciale, du Livre II, intitulé « Du commerce des primeurs ».

---

(1) Le Bail. Le Finistère Agricole, p. 203.

(2) Nous disons « légumière » au lieu de « maraîchère », parce qu'au point de vue fiscal, les terres du Léon sont considérées comme terres légumières et non comme terres maraîchères; et comme telles, paient moins l'impôt sur les bénéfices agricoles (terres légumières : coefficient 2,5; terres maraîchères : coefficient 5).

LIVRE I

La Production légumière

Limite de la zone de culture légumière pure
" " " " " " mixte (ancienne)
" " " " " " " (1928)
" " " " " " " (1932)
Chemin de fer Etat
" " Départements
Route
Rivière
Centre de culture légumière
Syndicat agricole
Marché de primeurs
Roscoff
St Brieuc
Quimperlé
Lorient
Vannes
Rennes
vers l'Angleterre
Ile de Batz
MANCHE
Roscoff
Santec
Saint-Pol-de-Léon
Ile de Callot
Carantec
Taureau
Plougoulm
Léon
Plouénan
Mont de la Corde
Henvic
Plouescat
Cléder
St Cirul
Brignogan
Plounevez-Lochrist
Goulven
Tréflez
Trézilidiern
Trézilaouénan
Lochrist
Plouénan
Mespaul
Guilla
Plougévidi
Lanhouarneau
Horne
Penzé
Taulé
Saint-Martin-des-champs
Morlaix
Tréguier
vers Brest
vers Landerneau
vers Paris
39 kilomètres
0 5 10 Km
vers Brest
M.E.M

PREMIÈRE PARTIE

Le Milieu

CHAPITRE PREMIER

Le Milieu physique

La région légumière du Léon est comprise entre Plouescat à l'ouest, et la rivière de Morlaix à l'est.

Bornée au nord par la Manche, au sud par une ligne distante de la côte de 6 à 10 kilomètres, cette région couvre une superficie d'environ 5.000 hectares et occupe une presqu'île, aux côtes extrêmement découpées, située à l'ouest de la rade de Morlaix.

Assez accidenté du côté de l'est, le relief s'étale du côté de l'ouest.

La rivière la plus importante, la Penzé, prend à son embouchure le nom de rivière de Saint-Pol, et a près de 50 kilomètres. Elle prend sa source dans le massif de Commana, l'un des plus hauts des montagnes d'Arrée (371 mètres, au roc Trédudon). Elle baigne le viaduc du chemin de fer de Paris à Brest; laisse à un kilomètre à droite Saint-Thégonnec, et à 2.500 mètres, du même côté, le bourg de Taulé. Au-dessous du confluent du

Coat-Toulsach, à Penzé, elle s'élargit considérablement, offre l'aspect d'un fleuve, et, profond de 1 mètre 70 centimètres à 3 mètres 30, suivant qu'elle est en mortes eaux ou en vives eaux, devient navigable, mais peu de bateaux la fréquentent. A l'embouchure de la Penzé succèdent l'anse de Pempoul, qui est le port de Saint-Pol-de-Léon, et la côte de Roscoff.

Roscoff est le port d'exportation des légumes par mer. Ce port, en grande partie naturel, est bien protégé contre les vents du large et offre aux navires un abri sûr. En face de Roscoff, se trouve l'île de Batz qui est aussi productrice de primeurs.

La région légumière du Léon comprend deux zones bien distinctes : zone de culture légumière pure, zone de culture légumière mixte.

La première zone, longue de 5 kilomètres, large de 3 kilomètres, comprend les environs immédiats de Saint-Pol-de-Léon-Roscoff, et mesure environ 1.500 hectares : c'est la terre d'élection des primeurs.

La deuxième zone est celle où les légumes alternent avec les céréales. On y rencontre aussi des plantes sarclées, des prairies et du trèfle. Longue de 12 kilomètres, large de 8 kilomètres, elle mesure environ 8.000 hectares. Cette culture mixte se pratique dans les communes de Plougoulm, Sibiril, Plouénan, Plouescat et Cléder, et déborde sur les régions environnantes : Tréflez à l'ouest de Plouescat, Taulé, les côtes des cantons de Morlaix et de Lanmeur à l'est de Saint-Pol.

Par sa situation de presqu'île, le pays de Léon jouit d'un climat essentiellement maritime, c'est-à-dire doux et humide.

« Ce climat, écrit M. Camille Vallaux, se définit par l'égalité de la température, par une pluviosité à peu près également répartie entre toutes les saisons et donnant une hauteur d'eau assez modérée, par les brumes d'été

sur les eaux côtières, par la rareté des orages d'été et la fréquence relative des orages d'hiver, enfin par la rareté des gelées et la non persistance de la neige sur le sol. »

« Dans cette région, le mimosa et les camélias fleurissent au cœur de l'hiver, les jardins voient fructifier le figuier, qui peut atteindre, comme celui de Roscoff, si célèbre, des proportions considérables. » (1).

La température est en moyenne de 6 degrés en janvier et de 16 degrés en août.

Les pluies sont assez fréquentes grâce à la prédominance des vents d'ouest et de sud-ouest, ces derniers apportant toujours la pluie. Les vents du Nord amènent les brumes de mer. Seuls, les vents Nord-Nord-Ouest assurent un réel beau temps durant l'été; mais alors, chaque nuit, une abondante rosée couvre le sol et entretient un degré d'humidité suffisant.

Les vents d'Est, assez rares, écartent également la pluie, mais ils ont des effets desséchants qui les font plutôt redouter (2).

Au nord-ouest de Roscoff, à deux kilomètres en mer, l'île de Batz constitue une immense digue qui abrite toute la région maraîchère et la protège efficacement contre les vents Nord et Nord-Ouest auxquels les primeurs ne résisteraient pas (3).

Le Gulf-Stream, courant marin qui baigne les côtes du Léon, exerce une influence certaine sur la tempé-

---

(1) Camille Vallaux. La Basse-Bretagne, p. 10.

(2) Joël Michau. Les primeurs dans le pays de Léon, p. 13.

(3) Ernest Picaud. De la culture et du commerce des primeurs dans les communes de Plougastel-Daoulas et Saint-Pol-de-Léon, Roscoff (Finistère), p. 74.

rature extrêmement modérée du pays. De même, les courants aériens qui viennent des régions chaudes d'Amérique, adoucissent aussi le climat.

La terre du Léon, désignée géologiquement sous le nom de limons, est formée de particules extrêmement fines : cette finesse des éléments assure au sol une fraîcheur constante (1).

« Les limons sont faciles à travailler parce que leur consistance est faible ; les labours ne demandent que des attelages moyens et les binages s'exécutent un peu par tous les temps, la terre ne graissant pas les outils (2). »

La couche arable, qui atteint, dans les cantons de Saint-Pol-de-Léon, de Plouzévédé, de Plouescat et dans quelques communes du canton de Taulé, une profondeur de 30, 40, 60 et 80 centimètres, se compose d'une couche argileuse jaune ou blanche que l'on appelle diluvienne, composée d'argile jaune et de fragments de quartz hyalin. Cette couche, qui a pu être jadis de la même épaisseur partout, est devenue aujourd'hui d'épaisseur très inégale par suite des éboulements et des ravinements du sol par les eaux.

Ainsi, plus les montagnes sont hautes, moins elle est épaisse. Si le sous-sol est compact et que les pluies pénétrant par la crête nue de la montagne soient obligées de filtrer entre la couche argileuse et le roc, au lieu de pénétrer celui-ci, les éboulements seront aussi plus faciles.

On voit donc que l'épaisseur du diluvium, quoiqu'elle ait pu être autrefois uniforme comme sa composition, doit varier aujourd'hui suivant le relief et la nature du terrain (3).

(1-2) Joël Michau. Les primeurs dans le pays de Léon, p. 11.

(3) Statistique agricole générale de l'arrondissement de Morlaix (Finistère) par J.-M. Eléouet (1849), p. 22.

Sa composition a dû varier aussi, autant et plus que son épaisseur.

Les débris des matières organiques, bois, engrais, etc., ont mêlé au diluvium une couche organique que l'on appelle humus. D'un autre côté, le calcaire paraissant essentiel à la végétation, et l'arrondissement n'en fournissant pas, l'agriculture est allée le demander aux débris de coraux et de coquilles que la mer dépose sur nos plages au milieu des vases et des sables.

C'est ainsi que les terres de Saint-Pol doivent en partie leur fertilité à ce sable calcaire qui, sans les travaux entrepris pour le fixer, menaçait de les inonder.

Morlaix, Penzé et les communes environnantes se servent, sous le nom de merl, de coraux extraits de la rade du château du Taureau.

« Les cantons de Saint-Pol-de-Léon et de Plouescat, qui jouissent de tous les avantages, sol granitique, collines peu élevées, distribution uniforme des eaux, rareté du quartz, éléments à base de potasse, sable calcaire porté par les vents sur les terres, goëmon en abondance sur une grande étendue de côtes, sont par là même de tous les cantons de l'arrondissement de Morlaix, les plus fertiles et ceux où le prix des terres est le plus élevé (1). »

Fertilité naturelle du sol, exposition et climat font du Léon une région propice à la culture maraîchère. En outre, la terre bénéficie d'un engrais marin très abondant et très efficace : le goëmon.

Parlons donc de cet important facteur de la production et nous terminerons par la répartition des cultures dans les communes de Saint-Pol et de Roscoff.

---

(1) Statistique générale agricole de l'arrondissement de Morlaix, p. 23.

Le goëmon est couramment employé dans les fumures des primeurs. Les varechs ou goëmons se présentent sous trois formes d'après le décret impérial du 8 février 1868 complété par le décret du 28 janvier 1890 :

« 1° Goëmons de rives : ce sont ceux qui tiennent au sol et que l'on peut atteindre à pied aux basses mers d'équinoxe.

« 2° Goëmons poussant en mer : ce sont ceux qui, tenant aux fonds et aux rochers, ne peuvent être atteints de pied à la basse mer des marées d'équinoxe.

« 3° Goëmons venant épaves à la côte : ce sont ceux qui, détachés par la mer, sont portés à la côte par le flot. »

La récolte des goëmons de rive, d'après l'article 2 du décret de 1890, « appartient aux habitants des communes riveraines et aux propriétaires de terres cultivées situées dans ces communes lorsqu'ils sont de nationalité française, ou admis à domicile en France, sous les conditions suivantes : tout habitant qui réside dans la commune depuis 6 mois a le droit de participer à cette récolte. Les propriétaires de terres cultivées situées dans les communes du littoral ont droit à la récolte du goëmon de rive, sans être tenus de justifier du fait d'habitation, lorsque ces terres ont une contenance de quinze ares au moins et qu'elles sont exploitées par eux. Cependant, pour les propriétés indivises ou communes, ce droit n'appartient qu'aux co-propriétaires dont la part dans les terres cultivées faisant partie de la propriété totale est, en surface, au moins de quinze ares. »

Les communes riveraines du groupe Plounévez-Lochrist fixent par arrêté municipal, affiché 10 jours au moins avant la récolte, deux coupes par an, en février et mars, aux plus fortes marées. Chaque récoltant organise sa coupe comme il l'entend, c'est en somme « la

course au goëmon » ; il en résulte fréquemment des conflits de récoltants entre eux et des conflits entre récoltants et l'administration.

Les communes riveraines du groupe Tréflez, Goulven, etc., partagent le goëmon de rive tous les 4 ans, à raison d'un lot par personne domiciliée dans la commune et d'un lot par hectare cultivé par les forains, chacun ayant d'ailleurs la faculté de vendre son lot à un habitant de la commune. Le jour du partage, les coupes sont mises en adjudication : on est propriétaire du lot adjugé pendant 4 ans, mais on ne peut en jouir qu'aux époques fixées par l'arrêté du maire (1).

Ce deuxième procédé évite toutes contestations et est infiniment supérieur au premier.

La récolte ou coupe de goëmons poussant en mer (art. 6 du décret de 1890) « est permise de jour pendant toute l'année, elle ne peut être faite qu'au moyen de bateaux pourvus de rôle d'équipage. Néanmoins, pour la récolte de ceux de ces goëmons qui sont destinés aux besoins particuliers des cultivateurs, ces derniers et leurs valets de ferme peuvent accidentellement s'adjoindre aux équipages réguliers des bateaux sans toutefois que leur nombre excède deux individus par tonneau, non compris les hommes du bord. »

Quant aux goëmons venant épaves à la côte, toute personne est libre de les recueillir en tout temps. Les goëmons épaves (art. 7 du décret de 1890) « que la mer dépose dans l'intérieur des pêcheries, parcs et dépôts à coquillages, appartiennent aux détenteurs de ces établissements. »

---

(1) Joël Michau. « Les primeurs dans le pays de Léon », p. 18.

Répartition des cultures dans la commune de Saint-Pol en 1930

Superficie des *terres labourables* (en culture, en jachères, en prairies artificielles ou en prairies temporaires)	786 Ha.
Superficie des *Prés naturels*	90 »
— *Herbages*	10 »
— *Pâturages et Pacages*	6 »
— *Cultures maraîchères*	1.232 »
— *Cultures diverses* non dénommées ci-dessus (oseraies, roseraies, cultures arbustives en masse, etc.)	10 »
— *Bois* et *Forêts*	20 »
— *Landes* et *terres incultes*	90 »
Superficie du Territoire non compris dans les catégories ci-dessus	60 »
Superficie totale	2.304 Ha.

Commune de Roscoff

Récoltes de l'année 1930

Terres labourables	116 Ha. 61 a. 25 c.
Prés naturels	20 Ha.
Herbages	20 Ha.
Pâturages et pacages	10 Ha.
Cultures maraîchères	398 Ha. 36 a. 09 c.
Bois et Forêts	1 Ha. 22 a. 13 c.
Landes et terres incultes	14 Ha. 26 a. 72 c.
Superficie totale	580 Ha. 46 a. 19 c.

CHAPITRE II

Le Milieu humain

Le recensement de 1931 a dénombré 23.712 habitants dans le canton de Saint-Pol-de-Léon (ce canton comprend huit communes : Saint-Pol, Batz, Mespaul, Plouénan, Plougoulm, Roscoff, Sibiril et Santec); 11.514 habitants dans le canton de Plouescat; 10.240 habitants dans le canton de Taulé.

Ces trois cantons maraîchers de l'arrondissement de Morlaix accusent donc un excédent de 480 unités sur le chiffre de 1926; excédent se répartissant ainsi : pour Saint-Pol, 276; pour Plouescat, 5; pour Taulé, 199.

Les six cantons non maraîchers du même arrondissement accusent une diminution de 2.533 habitants.

La densité au kilomètre carré est de :

210 habitants pour le canton de Saint-Pol,
110 habitants pour le canton de Plouescat;
112 habitants pour le canton de Taulé.

Elle atteint le chiffre formidable de 439 à l'île de Batz.

Le pays de Léon est le pays par excellence des familles nombreuses : les chiffres de 7 à 8 enfants sont fréquents dans la population paysanne et maritime.

Le Léon est surtout peuplé d'agriculteurs. En outre, une part importante de la population se compose de marins. Beaucoup de ces marins s'adonnent aussi à la culture, mais ne cultivent que pour leurs besoins personnels.

Il existe enfin une troisième catégorie de personnes qui tiennent à la fois de l'agriculteur et du marin : ce sont les goëmonniers-cultivateurs.

Ces goëmonniers-cultivateurs se rencontrent surtout à l'île de Batz et à l'île de Callot. Ils pêchent le goëmon pour le vendre aux cultivateurs du Léon. Ils sont, le plus souvent, propriétaires d'une petite exploitation. D'où leur nom de goëmonniers-cultivateurs.

Nous avons vu, dans la section précédente, que la culture maraîchère tend à déborder sur les pays environnants ; il en résulte un mouvement d'émigration vers l'intérieur. C'est ainsi qu'à Ploujean, près Morlaix, situé à 25 kilomètres de St-Pol, 500 cultivateurs environ viennent du Léon et font des primeurs.

Ce mouvement d'émigration date surtout de la fin de la guerre, de cette époque où les terres atteignaient des prix fabuleux dans le Léon. Les gens qui ne pouvaient acheter des terres dans leurs pays sont allés les acheter plus loin.

En général, ces cultivateurs réussissent dans leurs nouvelles exploitations. Ils font exactement les mêmes cultures que dans leur pays d'origine.

En outre, le commerce des oignons donne lieu à de véritables migrations. En 1930, il a été délivré 1.076 passeports pour l'Angleterre à des vendeurs d'oignons de la région de Saint-Pol, Roscoff, Cléder, Sibiril, Santec, etc...

Ces vendeurs opèrent en Galles et en Ecosse. Ils se réunissent par groupes de cinq ou six dans une grande ville pour former, avec un certain nombre d'employés, une compagnie. Rayonnant par le train à 20, 30, 40 kilomètres de leur point d'attache, ils apportent avec eux des bottes d'oignons qu'ils vendent de porte en porte : c'est la « vente à la chine ». Leur insistance près de la clientèle anglaise les a fait surnommer « les briseurs de sonnettes ».

La mission séjourne de six à huit mois à partir d'avril; beaucoup de marchands rentrent au pays à Noël; les autres en février-mars. Le retour s'effectue généralement par Saint-Malo ou Saint-Brieuc.

Il y a plus de missions en Galles et au sud de l'Angleterre que partout ailleurs.

Revenons au cultivateur qui reste fidèle à sa terre et demeure au pays.

« Le paysan du Léon, le Léonard, nous dit M. Francis Gourvil (1), a été fort justement rapproché de l'hidalgo espagnol. Au scepticisme frondeur, à la finesse spirituelle et à la sorte d'inaptitude spéculative du Trégorois (2), il oppose une foi religieuse profonde à laquelle s'allie un sens remarquable des réalisations; travailleur opiniâtre, sans cesse préoccupé d'intensifier le rendement d'une terre atteignant, par endroits, des prix fabuleux à l'hectare, il alimente une grande partie des marchés français et étrangers en choux-fleurs, en pommes de terre et en artichauts. »

Ce paysan parle le « breton large » (brezoneg ledan) adopté, à cause de son consonnantisme intact, comme langue classique par les bardes modernes.

Très respectueux du passé, le Léonard conserve ou à peu près, son costume d'autrefois : chapeau de feutre taupé à grands bords, entouré d'un long ruban de velours qui retombe sur le dos; veste droite et courte, en breton « gileten »; large ceinture qui s'enroule autour du corps; pantalon de drap noir ou de toile blanche. La femme du Léon porte une coiffe qui enserre les cheveux

---

(1) Francis Gourvil. En Bretagne, B. Arthaud, Grenoble, 1929, p. 74.

(2) Le Trégorois est le paysan du Trégor ou Tréguier.

presque complètement. Les jours de fête et de pardon, elle porte un long châle brodé et un tablier de soie noire (1).

Le cultivateur, qui est souvent propriétaire (2), travaille avec les membres de sa famille et ses ouvriers. La famille, généralement assez nombreuse, est l'équipe idéale de travail pour la ferme. Chacun a son rôle: les femmes font les travaux les moins durs et s'occupent surtout de la maison; elles effectuent généralement les binages, les sarclages et l'arrachage pendant la récolte. Les enfants aussi se rendent utiles et les plus jeunes gardent les animaux.

Si l'équipe familiale ne suffit pas, le cultivateur s'adjoint des salariés.

La culture maraîchère demande beaucoup de labeur et beaucoup de soins.

Le travail est incessant et le tableau suivant le prouve surabondamment (3) :

Janvier. — Ensemencement du froment, des oignons, des carottes, plantation des pommes de terre précoces, transplantation des oignons, préparation des terres pour ces différentes cultures, éclatement des artichauts, coupe des brocolis, coupe des ajoncs, fumure des prairies.

Février. — Ensemencement du froment, transplantation des oignons, plantation des pommes de terre. ensemencement des carottes, des racines diverses, fumure des prairies, réparation des talus, ensemencement ds brocolis et des choux-fleurs.

---

(1) E. Picaud. De la culture et du commerce des primeurs, p. 107.

(2) Voir plus loin chapitre V : « La Propriété ».

(3) Y. Picard. L'ouvrier agricole de St-Pol-de-Léon, 1904, p. 7.

Mars. — Ensemencement des pommes de terre, des panais, du trèfle, de l'orge, des brocolis, de l'ajonc, des choux-fleurs, coupe des brocolis.

Avril. — Sarclage des artichauts, ensemencement des panais, des carottes, plantation des oignons, coupe des ajoncs, récolte des petits choux destinés à la transplantation dans la Cornouaille, le Tréguier, le Léon, ensemencement du froment, plantation des artichauts, labours divers.

Mai. — Nombreux sarclages et buttages, coupe des artichauts.

Juin. — Sarclages, récolte des pommes de terre précoces, coupe des artichauts, mise en valeur des landes.

Juillet. — Sarclages, coupe des artichauts, extraction des vieux plants d'artichauts, transplantation des choux-fleurs et des brocolis, récolte du foin, des pommes de terre, coupe de l'avoine.

Août. — Moisson, récolte des pommes de terre, ensemencement du trèfle rouge des navets, récolte des oignons d'hiver, ensemencement des petits choux.

Septembre. — Moisson, récolte des pommes de terre, sarclage des brocolis, ensemencement des oignons d'hiver, coupe des choux-fleurs.

Octobre. — Récolte des pommes de terre, sarclage des petits choux et des oignons, coupe des choux-fleurs.

Novembre. — Coupe des choux-fleurs, plantation des choux pommés, des oignons d'été, soins aux prairies.

Décembre. — Ensemencement du froment, buttage des artichauts, coupe des brocolis, soins des prairies.

N.-B. — Toute l'année, transport de légumes au marché quotidien, à la gare, au port de Roscoff, charrois d'engrais, élevage du cheval.

« Le cadre naturel de la vie rurale est la commune : cadre naturel, parce qu'il découle, dans le Léon, avec quelques modifications parfois, du « plou » gallois d'abord, de la paroisse ensuite. » (1).

La commune du Léon est grande. Alors que la moyenne, dans l'ensemble de la France, est de 1.463 hectares, celle du Léon est de 1.613 hectares pour Saint-Pol; 2.106 hectares pour Plouescat; 1.840 hectares pour Taulé.

Toute commune, dans le Léon, se compose d'un noyau central, le bourg, et de nombreux épars, hameaux ou fermes isolées, disséminés dans la campagne.

La population agglomérée dans les bourgs varie entre le sixième et le dixième de la population totale de la commune. Les communes du canton de Saint-Pol-de-Léon ont, en moyenne, un sixième de la population agglomérée.

Les chefs-lieux de canton de Saint-Pol-de-Léon, de Plouescat et de Taulé comptent respectivement : 7.900, 3.200, 2.710 habitants.

Les habitations des villages et une partie de celles des bourgs sont des fermes. Ce sont de solides constructions en pierre.

Jadis le chaume était la couverture ordinaire des toits. Il a aujourd'hui disparu entièrement dans le Léon.

Les deux pièces qui forment ordinairement le rez-de-chaussée de la ferme sont : l'une, un vaste dortoir et une salle commune; l'autre, une pièce de réception, genre salle à manger moderne mais de très mauvais goût, fort heureusement peu utilisée... Telle est l'habitation rurale.

Nous allons aborder maintenant l'étude technique de la production légumière.

---

(1) A. Le Bail. Le Finistère Agricole, p. 32.

DEUXIÈME PARTIE

L'Aspect technique de la Production

CHAPITRE III

Assolements et particularités de chaque culture

Les champs de cultures sont de faible étendue et atteignent rarement un hectare dans la région de Saint-Pol-Roscoff.

Vers le sud, les champs augmentent de superficie : à Taulé, 4 hectares; à Plounénan, 6 hectares. Plus la culture est mixte, plus le champ augmente de surface. Ces champs sont séparés les uns des autres par des talus de terre, dénommés « fossés », de 1 m. 50 à 2 mètres de hauteur sur 1 m. 30 de largeur, sur lesquels croissent des ajoncs.

Un cultivateur de Taulé nous disait qu'il y aurait avantage à abattre ces talus pour les remplacer par des clôtures légères (en fil de fer par exemple). « La terre est à même, disait-il, de supporter les variations du temps. Point n'est besoin de la protéger. » Il est certain

que l'abattage des talus augmenterait considérablement l'étendue de terre cultivée, et dans une région où la terre est chère, c'est un élément qui doit être pris en considération.

Quoi qu'il en soit, il convient d'étudier le type d'assolement, tel qu'il est pratiqué dans une ferme à culture mixte de la région de Saint-Pol-de-Léon (voir tableau). Ce type est sensiblement le même dans toute la région, au sud et à l'ouest de Saint-Pol; c'est-à-dire dans les pays qui font de la culture légumière.

Quant à la région de Roscoff, qui est dans la zone de culture légumière pure, l'assolement qui y est pratiqué ne varie guère, sauf peut-être quand on fait très rarement du blé. Cependant sur toutes les terres, on fait des fourrages, à l'exception, bien entendu, de quelques véritables jardins où ne se cultivent que pommes de terre et légumes.

Ajoutons que l'assolement de la région de Saint-Pol-Roscoff est assez variable, et ces variations sont fonction des époques où les arrachages peuvent s'effectuer. Suivant que ceux-ci sont plus ou moins tardifs, on fait telle ou telle récolte; l'essentiel est de ne jamais laisser les terres nues.

ASSOLEMENT D'UNE FERME DE SAINT-POL-DE-LÉON PRATIQUANT LA CULTURE MIXTE

EPOQUES	NATURE DES CULTURES	FUMURE A L'HECTARE
En février	Plantation de pommes de terre	Goémon vert 20.000 kgs
En mai-juin	Arrachage	Engrais composé 400 kgs
En juillet	Plantation de brocolis qui seront récoltés en janvier-février	Fumier de ferme 20.000 kgs
En février-mars	Semence de blé et trèfle	Engrais composé 400 kgs
	Trèfle jusqu'en février de l'année suivante	
En février-mars	Plantation de pommes de terre qui seront complantées de drageons d'artichauts	Fumier de ferme 20 000 kgs Goémon sec 10.000 kgs
En mai-juin	Arrachage des pommes de terre, les plants d'artichauts donneront une récolte avant la fin de l'année	
Année suivante en juillet	Artichauts Arrachage des artichauts qui seront remplacés par des brocolis	600 kgs de sulfate d'ammoniaque en poque Fumier 20.000 kgs Goémon 10.000 kgs
mars-avril en juillet	Oignons d'été qui seront complantés de brocolis (ou de panais)	Fumier ou goémon 10.000 kgs
mai-juin	Racines fourragères (betteraves, carottes)	
	Après le blé qui n'a pas de trèfle on replante aussi des brocolis	

L'assolement (succession méthodique des cultures) est pratiqué de façon que chaque parcelle donne souvent deux récoltes successives :

De février à avril, on sème la pomme de terre qu'on récoltera de mai à juillet.

De juin à août, on remplace la pomme de terre par le chou-fleur qu'on récoltera à partir d'octobre, ou par l'artichaut qu'on récoltera de mai à octobre, l'année suivante.

L'oignon succède généralement au chou-fleur. Les petites fermes mettent encore de la pomme de terre ou des plantes fourragères; les grandes fermes font succéder les céréales aux choux-fleurs.

A Plouénan, la pomme de terre ne succède jamais au chou-fleur; ce sont toujours les céréales qui la remplacent.

A titre d'exemple, donnons le schéma d'une exploitation à culture maraîchère mixte, qui peut être donnée comme modèle aux cultivateurs de la région :

EXPLOITATION DE M. LE BIHAN,
Fermier à Taulé (1)

1. *Terre*

Nombre d'hectares de culture : 30.
— d'artichauts : 6.
— de pommes de terre : 4.
— de choux-fleurs : 5.
— de céréales (blé, seigle, avoine) : 12.
— de prairies : 1,50.
— de betteraves : 1,50.

(1) Signalons que M. Le Bihan a réalisé sur son exploitation deux améliorations foncières importantes : le défrichement de toutes les landes, le regroupement des parcelles.

2. *Bétail*

Nombre de chevaux : 5.
Nombre de vaches : 25.

3. *Main-d'œuvre agricole*

Trois valets de ferme, payés à la journée et employés toute l'année.

Trois servantes, payées à l'année et employées toute l'année.

4. *Matériel agricole*

Une fosse à purin; une plate-forme pour fumier; une pompe pour l'eau; un moteur générateur d'électricité; deux hangars; outils agricoles.

Une exploitation à culture légumière pure est évidemment plus petite et plus simple. Voici le schéma de celle possédée et cultivée par M. Kerdoneuf, à Roscoff.

Superficie : 4 hectares.
Choux-fleurs : 2 hectares.
Oignons : 1 hectare.
Pommes de terre : 1 hectare.
Bétail : 1 vache.
Main-d'œuvre : 1 domestique de ferme, payé à l'année.

Voici maintenant la liste, pour chaque mois de l'année, des produits que les maraîchers de Saint-Pol sont en état de fournir à la consommation :

Fin avril : pommes de terre nouvelles (début), oignons secs.

Mai : pommes de terre nouvelles, artichauts (début).

Juin : pommes de terre et artichauts (grosse quantités).

Juillet : pommes de terre et artichauts (grosses quantités).

Août : pommes de terre (fin de saison), artichauts.

Septembre : artichauts.

Octobre : choux-fleurs (début).

Novembre : choux-fleurs (grosses quantités).

Décembre : choux-fleurs (grosses quantités).

Janvier : choux-fleurs (grosses quantités).

Février : choux-fleurs (grosses quantités).

Mars et Avril : choux-fleurs (fin de saison), oignons secs.

Toute l'année : ails et échalottes, oignons, choux-pomme.

Etudions maintenant les divers produits cultivés dans le Léon.

I. — LE CHOU-FLEUR

C'est sur une surface d'environ 2.200 hectares dans la région de Roscoff et Saint-Pol-de-Léon que se fait intensivement la culture du chou-fleur et du brocolis. Le climat doux et humide, le sol frais et fertile de cette région sont particulièrement favorables à sa culture intensive en pleine terre, mais elle demande aussi une fumure toute spéciale et des façons culturales multiples pour l'obtention de rendements élevés (1).

Le chou-fleur est la culture caractéristique du Léon. Il se présente sous deux fomes:

1) Le chou-fleur ordinaire (prime Coal fleur), plante annuelle donnant sa pomme l'année même du semis.

---

(1) Agenda du Comptoir Français de l'Azote, 1930, p. 254.

2) Le chou-fleur brocolis, plante bisannuelle donnant sa pomme au printemps qui suit le semis.

D'aucuns voient dans le brocolis l'ancêtre des choux-fleurs.

Ces deux espèces de choux-fleurs réussissent très bien dans les terres silico-argileuses d'alluvions de la côte nord-est du Finistère.

La région de Roscoff est surtout spécialisée dans la culture du brocolis qui y réussit très bien par sa rusticité et sa résistance aux gelées printanières.

Dans la région Saint-Politaine, au contraire, se fait plutôt la culture du chou-fleur proprement dit.

Cette culture comprend trois phases principales: semis, mise en pépinière, mise en place. Le semis se fait dans un jardin ou dans un coin de champ particulièrement riche en terreau ou en humus à 0 m. 10, 0 m. 15 d'interligne.

La mise en pépinière, se fait un mois, six semaines après, dans la seconde quinzaine de mars, et avant le dernier quartier de la lune, comme le veut un vieux dicton. Elle doit se faire par temps frais, le soir de préférence, à la bêche ou au plantoir à 0 m. 25, 0 m. 30 d'intervalle.

La mise en place se fait soit à la charrue, soit à la bêche dans un sol bien ameubli au préalable, et, rayonné. La plantation se fait en quinconce de 0 m. 75 à 1 m. d'interligne selon les régions et les variétés, certains cultivateurs préfèrent même aller jusqu'à 1 m. 20 (1).

Pendant le cours de la végétation, il y a lieu de procéder à divers sarclages qui aèrent le sol et permettent à l'eau de s'infiltrer jusqu'aux racines.

---

(1) Bureau de renseignements agricoles du Comptoir Français de l'Azote, 9, rue Jules Simon, Rennes.

Le chou-fleur est récolté sitôt que la pomme a atteint son complet développement, d'octobre à décembre pour l'ordinaire, de janvier à mars pour le brocoli.

L'extraordinaire précocité du brocoli lui fait devancer sur les marchés tous les produits similaires (choux-fleurs d'Angers livrés en mars).

Le rendement à l'hectare varie de 9.000 à 10.000 choux de 1 kg 500 chacun en moyenne, soit de 12.000 à 15.000 kgs (*Bulletin des Engrais* du 25 octobre 1929, p. 399).

En 1922, le chou-fleur dans le département du Finistère a produit plus de 10 millions et en peut compter dans ce total le groupe Saint-Pol - Roscoff, au moins pour les trois cinquièmes.

II. — LA CULTURE DE LA POMME DE TERRE

La pomme de terre, d'après une vieille tradition du Léon, aurait été introduite à Saint-Pol par un ancien évêque, Mgr de la Marche, bien avant l'expérience de Parmentier.

« C'est par lui que la culture de la pomme de terre a été introduite dans la Cornouaille Bretonne », écrit M. Yves Picard dans « l'Histoire du Collège de Saint-Pol », p. 111.

Une pomme de terre du pays s'appelle même *pomme de terre de l'Evêque* ou *patates an escop*, mais elle n'est pas très estimée.

De même M. de Laborderie dans ses *Mémoires de la Société Archéologique d'Ille-et-Vilaine*, tome XXVI, p. 266, écrit :

« D'après une passage des *Réflexions sur l'Agriculture*, la pomme de terre était cultivée en Bretagne, non

seulement en 1764, mais dix ou douze ans plus tôt, c'est-à-dire dès 1752, soit plus de 20 ans avant Parmentier. Le fait est bon à signaler ».

Les espèce de pommes de terre cultivées dans le Léon sont les suivantes :

1) La *Hollande jaune du pays*, spéciale à St-Pol, de forme longue, semblable à un rognon, dont le rendement est de 9.000 kilogrammes à l'hectare.

2) Le *Duc d'Albany* a un rendement de 11.000 kgs à l'hectare, mais tend à disparaître.

3) L'*Uptodate*, à chair blanche, donne 15.000 kgs à l'hectare.

4) L'*Early Rose*, à chair blanche, donne 15.000 kgs à l'hectare.

Remarquons que les espèces à gros rendements sont les moins savoureuses ; les *Hollande*, à l'inverse, passent pour les meilleures.

La plantation des tubercules se fait en janvier; les uns plantent la pomme de terre entière, les autres la coupent en morceaux. Les plantations sont faites par rangées séparées ou accolées par deux, la distance entre les rangs étant de 30 centimètres dans le premier cas, de 75 cm. dans le deuxième. La distance entre chaque pied dans un rang est au moins de 20 cm.

On plante également en janvier, les pommes de terre primes sur des plates-bandes de un à deux mètres, le long des talus, surmontés de landes ou de genêts; ces pommes seront récoltées avec abondance au 15 mai suivant.

La pomme de terre demande du soin: binages répétés, buttages, mais son rapport est largement rémunérateur pour les cultivateurs.

III. — LA CULTURE DE L'ARTICHAUT

L'artichaut se cultive en Bretagne sur une superficie de 950 hectares, dans un rayon de 15 à 20 kilomètres de St-Pol-de-Léon, marché principal, d'où il est expédié sur Paris et la province.

Il est cultivé en pleine terre et avec beaucoup de soins.

L'artichaut demande un sol fertile, se ressuyant bien l'hiver, frais mais sans excès d'humidité; les terres de consistance moyenne, terres d'alluvions argilo-siliceuses, ou argilo-calcaires, lui conviennent spécialement.

L'artichaut ne revient dans les mêmes terres que tous les 5 ou 6 ans et les Saint-Politains ne le laissent en terre que 2 ans, rarement 3; il suffit donc d'établir sa rotation en conséquence. C'est une plante qui se reproduit par semis, mais, dans l'ouest on procède par éclatage; élimination des tiges qui ont fleuri et conservation d'une ou deux pousses ou drageons qui se trouvent au pied et sont des mieux développées (les autres sujets constituant un genre de boutures seront destinés au repiquage).

Le *Camus de Bretagne* est la variété cultivée à Roscoff, St-Pol et Plougoulm.

L'artichaut, durant la première année, se cultive avec la pomme de terre prime ou le panais, la betterave ou l'oignon.

La plantation se fait de janvier à mai, à raison de 10.000 pieds à l'hectare en quinconce. L'interligne a environ un mètre. La grande saison pour les artichauts dure de mai à septembre, mais le mois où le rendement est le plus abondant est le mois de juin.

En septembre, octobre, si la saison est favorable, l'artichaut donne une demi-récolte. Ensuite on procède au buttage à la charrue à 0 m. 15 de hauteur.

Au printemps ont lieu le débuttage et les sarclages répétés tous les huit jours. C'est à ce moment que se produit l'éclatement, enlèvement des œilletons qui servent à la plantation nouvelle.

Au mois de juin, on procède à un nouveau sarclage et à un apport d'engrais.

Avant l'hiver on a une nouvelle récolte partielle.

Le rendement est généralement voisin de 1 kilogramme par pied à raison de 1 capitule axiale et 3 ou 4 et même 5 têtes latérales d'excellente qualité marchande d'un poids moyen de 150 à 200 grammes; certains pieds donnent jusqu'à 3 kilogrammes.

Chaque pied fournit environ 5 à 6 têtes par an, ce qui donne à l'hectare, lorsque les artichauts sont placés à 1 mètre de distance, 50 à 60.000 têtes par an.

IV. — LA CULTURE DE L'OIGNON ET DE L'ECHALOTE

L'oignon cultivé dans le Léon est l'oignon rouge, de race locale. Cet oignon de Roscoff-Saint-Pol n'est pas très estimé à Paris où on lui préfère l'oignon jaune ; par contre l'Angleterre est le grand consommateur de l'oignon du pays.

L'échalote cultivée à St-Pol est l'échalote oignon ou échalote de Jersey. Comme pour l'oignon, c'est une variété précoce, rustique et à bons rendements.

Oignons et échalotes sont le plus souvent exploités en culture intercalaire. Aucun espace ne reste donc inoccupé: les oignons et échalotes voisinent avec les artichauts au printemps, avec les choux-fleurs en été.

Ainsi, les binages effectués pour une culture servent pour l'autre, d'où économie de temps et de main-d'œuvre.

L'oignon se reproduit par graine, l'échalote par repiquage des bulbes.

Les semis d'oignons se font en pépinière du 15 août au 15 septembre ; après le semis, on laisse pousser et on effectue quelques binages quand la terre le réclame. En janvier-février on commence le repiquage. Les jeunes plants sont repiqués à 10 centimètres les uns des autres. Ces lignes sont disposées deux par deux et espacées de 10, puis de 30 centimètres (La culture intercalaire se place dans ce dernier intervalle).

La culture des échalotes est beaucoup plus simple : les bulbes sont repiqués en janvier dans une terre bien ameublie à 10 centimètres les uns des autres.

Les soins culturaux sont toujours à peu près les mêmes et occupent les cultivateurs du Léon d'un bout de l'année à l'autre. Les binages se font généralement au nombre de trois et s'effectuent à genoux; c'est un travail dur et pénible qui demande une grande habitude (1).

La récolte des oignons et échalotes se fait aux mois de juin et juillet.

A Saint-Pol, les rendements varient entre 20.000 et 30.000 kilogs à l'hectare, mais dans les meilleures terres de Roscoff ils atteignent 40.000 kilogs.

(1) Joël Michau. Les primeurs dans le pays de Léon, Paris, 1928, p. 66.

CHAPITRE IV

Les maladies et parasites des Primeurs

Parmi les soins qu'on doit donner aux primeurs, il faut distinguer :

1) Les soins culturaux.
2) Les traitements contre les maladies.

Ces soins culturaux ont été étudiés dans le précédent chapitre.

Examinons maintenant les maladies des primeurs, et les traitements à leur appliquer.

1) *La hernie du chou-fleur.* — Tout d'abord, le chou-fleur peut être atteint de hernie, maladie caractérisée par un renflement anormal du pied. Cette maladie est malheureusement assez courante dans la région de Saint-Pol.

Un chou-fleur atteint de hernie est, en principe, non comestible, et surtout non exportable. Il importe donc de lutter vigoureusement contre ce fléau.

La hernie est due à un champignon qui provoque la formation d'excroissances, souvent très volumineuses sur les racines et près du collet.

On remarque que la hernie se développe sur des cultures trop souvent répétées, fumées à doses massives d'engrais chimiques, employés sans chaulage.

Un cultivateur nous citait aussi le cas d'un champ fumé de goëmon non mûr, où la hernie avait fait de singuliers ravages.

Comme remèdes possibles, nous pouvons ndiquer :

1) Destruction des pieds malades par le feu.
2) Variation de l'assolement.
3) Retour au chaulage.
4) Emploi de la cianamide (400 à 500 kilos à l'hectare) (1).

2) *Le doryphora de la pomme de terre.* — Le doryphora est un insecte qui ronge les feuilles de la pomme de terre et empêche ainsi la formation des tubercules.

Si on ne détruit pas cet insecte, dès sa toute première apparition, il se multiplie avec une telle rapidité, qu'en peu de temps la récolte est perdue. Ce ravageur est donc une des pires calamités de l'agriculture (2).

Le doryphora est, pour l'Europe, une vieille connaissance. En 1875, sa progression foudroyante depuis les Montagnes Rocheuses, à travers les plaines de l'Est, le fit arriver en masse sur la Côte Atlantique des Etats-Unis. En 1877, on trouva des sujets vivants dans les ports de Brême, Liverpool, Rotterdam; puis en pleine culture, deux invasions naissantes: en Rhénanie et en Saxe. L'Allemagne s'en rendit maître rapidement (3).

Chez nous, les insectes ont eu le temps de se disperser et de se multiplier plusieurs années de suite avant d'être seulement reconnus. Leur dissémination rendait impossible l'extirpation immédiate que les Allemands avaient obtenu à Mulheim et Shildau (1877), à Lohé (1887), à Stade (1914).

---

(1) Agenda du Comptoir Français de l'Azote, 1932.

(2) Ministère de l'Agriculture. Service de la défense des végétaux. Lutte contre le doryphore.

(3) Docteur J. Feytaud. Un ravageur de la pomme de terre: Le Doryphore.

Des hauteurs du Limousin, où il est apparu d'abord, le doryphora a gagné le bassin de la Loire (1). L'an dernier, il apparaissait en Touraine, en Anjou, dans le Maine et l'Orléanais; cette année en Ille-et-Vilaine.

Le Doryphore occupe entre autres départements la Haute-Vienne, qui cultive ce tubercule, sur 8,40 % de sa surface; la Creuse qui lui consacre 6,2 % de ses terres, et la Dordogne, où on le plante sur 5,3 % de la superficie départementale environ.

De cette région, si favorable à son ravitaillement et à sa pullulation, l'insecte a plus que jamais toutes facilités pour se propager, selon la logique, emporté au fil des eaux vers le Nord-Ouest, ou, par les courants aériens, vers le Centre et le Nord-Est, dans deux directions où il rencontrera précisément des zones très complantées en pommes de terre (2).

1° Par les Deux-Sèvres (3,6) et la Vienne (3,8), départements déjà envahis, et par le Maine-et-Loire (3,5), vers la région bretonne :

Loire-Inférieure (4,6).
Morbihan (6,6).
Côtes-du-Nord (6,1).
Ille-et-Vilaine (4,9).

2° Par le Puy-de-Dôme (4,5) et l'Allier (4,5), départements atteints en juin, et par la Loire (6,9) et la Saône-et-Loire (5,5) vers les pays recouvrés: Haut-Rhin (5,9), Bas-Rhin (7,8), Moselle (4,8).

---

(1) Le doryphora vient d'Amérique et a pénétré en France par Bordeaux.

(2) Les chiffres donnés entre parenthèses indiquent le pourcentage superficiel de la culture de la pomme de terre dans chaque département.

C'est donc sur ces deux parcours que la vigilance des services compétents doit s'exercer avec le plus d'activité, sans bien entendu, se relâcher ailleurs (1).

Les répercussions ne se sont pas fait attendre: plusieurs gouvernements aveuglés par les tendances protectionnistes, ont trouvé là motif ou prétexte pour refuser les produits de notre sol.

La France a pris le parti d'isoler immédiatement sous un régime sévère les moindres zônes contaminées, qu'elle entoure, par surcroît, de larges zones de protection taillées en territoire indemne. (Les expéditions des pommes de terre des régions doryphorées sont interdites).

L'intérêt bien compris de ses voisins est d'accepter cette délimitation pure et simple, et de ne pas suspecter le reste, afin que la lutte soit poursuivie jusqu'au bout, avec la plus grande énergie, sous le couvert de barrages d'isolement.

La meilleure défense contre le doryphora est de surveiller attentivement les cultures, pour déceler les premières touches et déclarer sans retard les foyers naissants.

L'action collective est seule efficace. Pour une telle fin, il faut que se constituent des comités départementaux et communaux de défense contre le doryphore.

C'est ainsi, que dans le Finistère, s'est fondé, en août 1931, le Comité départemental de défense contre le doryphore, bien que la présence de cet insecte n'ait pas encore été signalée dans le Finistère.

Il y a nécessité, pour toute la Bretagne, d'adopter à titre préventif, *le traitement arséniacal* des pommes de

---

(1) Roger Lequertier. « L'Agriculture Nouvelle » du 22 août 1931.

terre, considéré comme le seul moyen d'éviter dans la zone non contaminée, la constitution d'un foyer. L'article 4 de l'arrêté préfectoral pris dans le département d'Ille-et-Vilaine est adopté par le comité du Finistère :

ARTICLE 4. — *Dans tout le département, tout exploitant cultivant des pommes de terre ou d'autres solanées, est tenu de pratiquer des traitements insecticides contre le doryphore, prescrits par arrêté préfectoral pris sur avis du Comité départemental.*

Le Comité départemental émet également le vœu que l'arséniate et les apparelis destinés à son emploi soient fournis gratuitement par l'Etat.

Conformément à l'article 10 du décret du 13 février 1923, sur toute l'étendue du département, les exploitants sont tenus de laisser sur place ou de brûler immédiatement après la récolte, les fanes ou les pommes de terre gâtées ou de rebut.

Les Comités communaux auront pour mission d'entreprendre immédiatement une campagne de propagande intensive. Les syndicats de défense auront par contre la faculté de se substituer aux exploitants défaillants, mais ils devront au préalable être en possession d'un arrêté préfectoral ordonnant cette substitution.

Différents moyens s'offrent au comité pour arriver à éduquer les cultivateurs, savoir:

1° Leçons faites aux enfants de toutes les écoles par les instituteurs et institutrices et remise aux élèves de cartes coloriées et de tracts destinés à leurs parents.

2° Invitation à la presse locale et régionale d'indiquer les mesures propres à combattre l'invasion du doryphore.

3° Les maires devront s'inquiéter du nom de leurs administrés qui n'ont pas d'enfants ou qui ne lisent pas les journaux, à seule fin de leur faire remettre directement les cartes des tracts précités.

4° Publication le dimanche après la sortie des messes et nouvelle remise de cartes et de tracts aux habitants.

Le vœu suivant est adopté à l'unanimité des membres présents :

« Le Comité départemental du Finistère de défense contre le doryphore fait confiance à M. le Ministre de l'Agriculture et le prie de vouloir bien entreprendre vis-à-vis du gouvernement britannique des pourparlers diplomatiques susceptibles d'écarter le danger qui menace actuellement notre exportation. »

Le Comité départemental émet également le vœu que le Gouvernement examine la possibilité d'accorder des indemnités aux seuls exploitants qui auront déclaré la présence d'un foyer nouveau existant sur leurs propres terres.

A Saint-Malo, devant l'interdiction d'exporter en Angleterre les produits maraîchers de la région malouine, les producteurs ont demandé qu'une Commission anglaise vienne visiter leurs champs.

Le Comité est d'avis que la région St-Pol-de-Léon - Roscoff profite de la venue de cette Commission anglaise afin qu'elle vienne se rendre compte également de la non-contamination des produits de notre région.

De même, le Conseil municipal de St-Pol, en octobre 1931, a émis le vœu suivant :

« Le Conseil Municipal ayant appris la campagne de presse et les meetings tenus en Angleterre en vue d'obtenir l'interdiction d'entrée dans ce pays de tous légumes, végétaux et arbustes provenant du sol français, cette interdiction ayant pour raison la crainte du doryphore, insecte existant dans certaines régions de France.

« Considérant les graves conséquences qu'aurait cette interdiction pour le rayon de cultures de St-Pol-de-Léon,

« Proteste contre certaines assertions absolument fausses, reproduites par le journal anglais *The Evening Post*, à savoir que le doryphore existe déjà dans le département d'Ille-et-Vilaine, voisin du Finistère.

« Sollicite l'intervention du Gouvernement et se joint aux propositions de commerçants et producteurs d'autres régions de Bretagne pour qu'il soit proposé à des délégués officiels anglais de visiter nos cultures et constater l'absence totale du doryphore et les mesures prises pour en éviter l'apparition. »

Toutes ces démarches n'ont malheureusement pu aboutir.

Afin de prévenir l'introduction en Angleterre du doryphora, le Ministre de l'Agriculture et des Pêcheries a décidé par le décret du 15 octobre 1931, l'interdiction d'importation à partir du 15 mars 1932, des pommes de terre et des légumes produits dans le territoire européen de la France.

Nous étudierons dans notre IIe Partie les conséquences du décret anglais de prohibition.

En résumé, ce n'est pas pour une raison de technique, les dégâts pouvant être facilement limités ; c'est, actuellement, pour une raison de politique commerciale internationale, qu'il faut lutter énergiquement contre le doryphora.

C'est aussi, pour l'avenir, pour une raison économique, car le traitement du doryphore est coûteux.

TROISIÈME PARTIE

L'Aspect économique de la Production

CHAPITRE V

La Propriété

En 1795, Cambry écrit : (1)

« Toute la fortune du pays de Léon appartenait jadis à l'évêque, au clergé et à la noblesse. Les habitants de Morlaix ont acquis la presque totalité des biens nationaux de Saint-Pol-de-Léon. »

Les bourgeois, acquéreurs de la plus grande partie des biens nationaux, les revendirent par exploitation ou par lots aux paysans, de telle sorte qu'au début du XIX[e] siècle, la moyenne et la petite propriété rurales étaient définitivement constituées dans le Léon (2).

Cependant à Saint-Pol, la très grande propriété subsistait et subsiste encore.

Au cours du XIX[e] siècle, le morcellement de la propriété s'accentue.

La loi du 6 décembre 1850 organise le partage des biens communaux (terres vaines et vagues) et les « prétendant droit » en profitent largement.

(1) Cambry, I. 93.

(2) Le Bail. Le Finistère Agricole, p. 62.

En 1919, 1920, 1921, beaucoup de cultivateurs ayant bénéficié de l'élévation du prix des produits agricoles durant la guerre, achètent les terres qu'ils exploitent.

Aujourd'hui, le Léon doit être considéré comme un pays de petite propriété et de petite exploitation (1) · l'étendue moyenne des fermes est de 8 à 10 hectares.

A l'île de Batz, la terre est littéralement émiettée: propriétés de 7, 6, 4, 2 et même 1 are. A Taulé, la moyenne et la petite propriété dominent. A Plouescat, où le nombre des propriétaires paysans était infime avant la guerre, près de la moitié des fermiers ont acheté aujourd'hui leur exploitation (2).

La partie intérieure du canton de Saint-Pol et le canton de Plouzévédé enregistrent une certaine accession des cultivateurs à la propriété, mais demeurent des pays de fermiers, avec moins du tiers des exploitations à la propriété paysanne. Vers Saint-Pol, la grande propriété existe; à Roscoff, la petite propriété est plus nombreuse. Saint-Pol et Roscoff sont des pays de propriétaires (2/3 des exploitations à la propriété paysanne, pour Roscoff, moitié des exploitations à la propriété paysanne pour Saint-Pol).

Très souvent à Saint-Pol, l'exploitant est locataire d'une ferme, et en même temps propriétaire d'une autre exploitation qu'il donne en location.

La culture des primeurs a donné aux terres du Léon une valeur énorme. En 1914 l'hectare de culture maraîchère valait de 6 à 15.000 francs. Depuis lors, cette

---

(1) Les propriétés agricoles se divisent en très petites propriétés quand elles ont moins de 1 hectare, en petites de 1 à 10 hectares, en moyennes de 10 à 40 hectares et en grandes au-dessus de 40 hectares

(2) Albert Le Bail. Le Finistère Agricole, p. 64 et 65.

valeur a constamment augmenté jusqu'en 1923, époque à laquelle elle a marqué un temps d'arrêt assez court, pour reprendre ensuite sa marche en avant et atteindre son maximum en 1926-1927. Depuis cette dernière date, les prix ont sensiblement baissé.

En 1922-23, à Saint-Pol-de-Léon, le prix global d'une propriété de moyenne importance variait entre 7 et 30.000 francs l'hectare ; et par lopins entre 20 et 40.000 francs (les terres des régions voisines valaient au même moment de 7 à 10.000 francs l'hectare).

A Santec, près de Roscoff, deux hectares furent adjugés 120.000 francs.

A Saint-Pol, deux hectares atteignirent 80.000 francs et 6 hectares 209.000 francs.

Par contre, à Plouénan, une ferme de 14 hectares de bonnes terres fut vendue 120.000 francs; à Mespaul, une exploitation de 15 hectares 5, dont moitié en landes, fut vendue 110.000 francs (Plouénan et Mespaul se trouvent déjà dans la zone de culture mixte).

En 1926 et 1927, les quelques hectares qui se sont vendus près de Saint-Pol et Roscoff ont atteint des prix fabuleux, tels que: cent mille, cent vingt mille francs l'un.

En juillet 1926 à Saint-Pol, une ferme de 7 hectares a été payée 874.300 francs ; à la même date les biens d'église étaient achetés à raison de 100.000 francs l'hectare.

Aujourd'hui, à St-Pol - Roscoff, les prix moyens de l'hectare oscillent entre 60 et 70.000 francs; ces prix s'entendent d'une vente globale (tout un héritage) (1).

---

(1) Dans la zone de culture mixte les chiffres sont les suivants : 15 à 20.000 francs l'hectare (vente globale).
30.000 francs l'hectare (vente détaillée).

Détaillé, l'hectare atteint 80.000 francs (1).

Ces prix s'expliquent par les gros rendements du sol, par la rareté des ventes, par la densité de la population et par le désir qu'ont les gros cultivateurs du pays de ne pas laisser s'introduire de nouveaux venus parmi eux.

La valeur locative du sol a aussi augmenté dans de notables proportions.

Au début du XIX[e] siècle, quand les terres de l'intérieur étaient louées de 5 à 30 francs l'hectare, celles du Léon atteignaient 80 francs (Statistique agricole de 1814).

En 1868, à Roscoff, l'hectare de terres maraîchères était loué 180 à 300 francs.

En 1912, on affermait l'hectare à 600 francs à Roscoff, à 300 ou 400 francs à Saint-Pol.

Actuellement, à Roscoff et Santec, on afferme l'hectare de 1.000 à 1.500 francs (2.000 francs en 1927).

A Saint-Pol, l'hectare de terres maraîchères se loue de 900 à 1.200 francs; l'hectare de terres ordinaires de 300 à 600 francs.

A Plouénan, l'hectare se loue de 200 à 500 francs. A Plouescat, l'hectare de terres de primeurs se loue 600, 800 et parfois 1.000 francs.

« D'une façon générale, on peut remarquer que la plupart des propriétaires, surtout ceux qui vivent dans le pays, ont montré de la répugnance, jusqu'au début de 1923, à suivre la progression de la valeur de la terre et à doubler d'un seul coup les prix de leurs fermes » (2).

---

(1) Tous ces chiffres nous ont été donnés par M[e] Moal, notaire à Saint-Pol.

(2) A. Le Bail. Le Finistère Agricole », p. 116.

C'est seulement dans les baux consentis depuis cette époque qu'on constate une très forte augmentation.

Les propriétaires doivent augmenter avec prudence leurs fermages. Actuellement, en période de crise, des fermiers ont encore à acquitter le prix des baux conclus en pleine prospérité.

Comme d'autre part, les baux à court terme sont à proscrire, car, sans longs baux, il n'est pas d'agriculture prospère, on voit combien cette question est délicate.

On a cherché à résoudre ce problème par l'établissement d'un bail en nature. C'est ainsi que l'Union des Syndicats agricoles du Finistère et des Côtes-du-Nord, a essayé de concilier les intérêts en présence, par l'intervention d'une Commission paritaire, composée de dix propriétaires et de dix fermiers.

Cette Commission, qui s'est réunie pour la première fois en septembre 1926, s'est donnée pour but l'établissement d'un contrat-type qui serait proposé aux propriétaires et aux fermiers du Finistère, comme susceptible de convenir à la généralité des cas.

Les préoccupations dont s'est inspirée la Commission étaient :

1° De permettre le retour à des baux de longue durée par la fixation de fermages en nature dont la valeur exprimée en argent s'adapte aux circonstances économiques.

2° De favoriser la meilleure exploitation des terres pendant toute la durée des baux (indemnité de plus-value au fermier sortant).

3° De remédier à certains usages condamnables tels que commissions, déplacements des pailles et fumiers, etc.

Ce n'est pas un texte rigide que la Commission propose aux propriétaires et aux fermiers, c'est un cadre dans les limites duquel ils peuvent établir leurs baux, au mieux de leurs intérêts conciliés.

Voici le texte même de quelques articles du bail-type:

Prix du fermage

Le présent bail est consenti et accepté moyennant un fermage annuel et global de :

m kilos de blé ou de légumes.
n kilos de viande (de bœuf, de veau, de porc).
p kilos de beurre.

Le prix du fermage est calculé sur la moyenne des cours de l'année ou sur la somme des moyennes des cours des deux semestres.

Si le preneur a réalisé sur le fonds des améliorations foncières il aura droit à une indemnité à sa sortie, à condition toutefois que le bailleur ait donné son consentement écrit auxdites améliorations et qu'il en ait approuvé le devis (Art. 18).

Les améliorations foncières donnant droit à une indemnité sont :

La construction et l'aménagement d'immeubles (bâtiments, fosses à purin, etc.).

Les drainages, si ceux-ci ont été effectués avec canaux souterrains.

La création de prairies naturelles, si ces prairies succèdent à une friche ou à une lande.

Les clôtures à caractère permanent.

La création de vergers et de plantations, si le fermier a fourni lui-même les plants, etc.

Les autres améliorations, dites améliorations culturales, donneront lieu à une indemnité de plus-value ou de moins-value à la charge, selon les cas, du propriétaire ou du fermier. La valeur de cette indemnité sera déterminés, à dire d'experts, par comparaison des états de lieux à l'entrée et à la sortie, tels qu'ils sont prévus à l'article 17 (Art. 19).

Les Commissions paritaires offrent aussi leur concours, pour résoudre par voie de conciliation ou d'arbitrage, les litiges survenant entre propriétaires et fermiers.

Ce bail-type est assez courant au sud de Saint-Pol-de-Léon.

En zone de culture maraîchère pure, il n'est pas appliqué. En effet, la spéculation est l'âme même de la production légumière, et on ne conçoit pas, à tort ou à raison, de paiement en nature.

Par contre, il serait à souhaiter, étant donné ses avantages, que le bail en nature se développe dans la zone de cultures mixtes.

CHAPITRE VI

L'Exploitation

Le régime juridique d'exploitation dominant, dans la zone légumière pure est, le faire valoir direct: le paysan propriétaire exploite lui-même son domaine.

Tel est le cas de Roscoff où 2/3 des cultivateurs sont propriétaires. A Saint-Pol, la moitié des cultivateurs sont propriétaires.

De plus en plus, dans cette région, le paysan devient propriétaire du sol malgré son prix élevé, grâce aux bénéfices qu'il retire de la vente des primeurs.

Dans la zone légumière mixte, le fermage constitue le mode normal d'exploitation (1) : parties intérieures des cantons de Saint-Pol et de Plouzévédé, cantons de Plouescat, de Taulé.

Le métayage, très usité en pays gallo ou français, est inexistant dans le Léon. Il en est de même du domaine congéable qui est pourtant fréquent dans le Morbihan, les Côtes-du-Nord et certaines parties du Finstère. Il existe, à notre connaissance, deux ou trois domaines congéables dans le canton de Taulé.

Il existait avant la guerre un genre d'exploitation assez courant, et qui était spécial au Léon : la société de ménage. La société de ménage a disparu pour des raisons fiscales : le droit perçu à l'occasion de la formation de ce contrat étant assez élevé.

---

(1) Voir les modalités du bail au chapitre précédent.

Ce système était assez répandu chez les fermiers pauvres. Il permettait à deux familles de s'unir en vue de l'exploitation d'un domaine. Mais l'union devait être constante pour la bonne marche de l'affaire. Or, les dissentiments étaient fréquents dans les familles ; aussi la société ne tardait-elle pas à disparaître.

Ce sont surtout ces raisons psychologiques qui ont amené la fin de l'institution.

La société de ménage est une association ou pacte de famille, formée entre parents ou alliés en ligne directe, entre frères et sœurs ou alliés au même degré, pour l'exploitation en commun d'immeubles ruraux appartenant respectivement aux associés, ou affermés conjointement ou par l'un d'eux.

Société civile et particulière, elle est régie par les dispositions du Code civil (art. 1832 et suivants). Le fonds social se compose du ménage vert et sec de l'exploitation rurale, lequel ménage comprend principalement les meubles meublants, effets mobiliers, ustensiles de cuisine et de ménage, lingerie, literie, provisions diverses, charrettes, charrues et divers outils de cultures, fumier, taille, bois à feu, chevaux, vaches, bestiaux, revenant bon et produits en terres, et autres objets divers dont se compose généralement un ménage vert et sec de campagne.

Les associés se partagent les bénéfices et supportent les pertes dans la proportion de leurs droits dans la société. C'est d'ailleurs dans cette proportion, que les associés ont fait leurs apports en nature dans la société.

Sont supportés par les associés dans la même proportion, les dépenses et charges de l'exploitation, le payement des fermages et des impôts, gages des domestiques et frais de nourriture des associés et de leurs enfants.

Le siège social se tient au lieu de l'exploitation. La durée de la société est en général illimitée. La mort de l'un des associés n'entraîne pas la dissolution de la société, laquelle continue entre les survivants ou leurs représentants.

La société de ménage, étant une société civile, tombe sous le coup de l'article 62 de la loi du 13 juillet 1925, et doit être déclarée à l'enregistrement.

L'administration déclare que la raison d'être de cet article 62 est la surveillance de l'impôt sur le revenu et non sa perception. En principe, les sociétés de ménage devraient être soumises à l'impôt sur le revenu; mais l'administration, pour des raisons d'équité et de prudence, ne les y assujettit pas.

Ayant exposé les modes d'exploitation usités dans le Léon, nous devons nous demander quelles sont les dimensions de ces exploitations.

Dans le Léon, la plupart des exploitations varient entre cinq et vingt hectares. Très peu ont plus de 30 hectares. Le chiffre moyen descend parfois très bas, surtout dans les régions maraîchères. A Batz, il est de moins de un hectare, à Roscoff de deux à trois hectares.

A Saint-Pol, sur 200 fermes, il y en a 70 de 1 à 5 hectares, 111 de 5 à 10 hectares et 19 de plus de 10 hectares (1).

A Plouescat, les fermes varient de 5 à 12 hectares;

A Taulé, le chiffre moyen est de 12 hectares; à Plouénan de 15 hectares.

On peut donc dire que le Léon est un pays de petite exploitation, comme aussi de petite propriété.

Si nous considérions, non les dimensions, mais le rendement, nous devrions dire que c'est un pays de grande exploitation.

---

(1) Statistique de la mairie de Saint-Pol.

Quelles sont maintenant les conditions du travail agricole?

On peut dire qu'ici, la famille, généralement assez nombreuse, constitue l'équipe idéale de travail pour la ferme. Ce n'est que quand elle est insuffisante en nombre que des ouvriers viennent s'y ajouter.

Ces ouvriers agricoles sont embauchés à la journée, ce qui est le cas le plus fréquent, ou sont employés toute l'année par le cultivateur, ce qui est l'exception. En effet, la culture maraîchère demande un personnel variable. A certaines époques de l'année, une main-d'œuvre abondante est nécessaire; à d'autres époques, cette main-d'œuvre est presque superflue : le cultivateur et ses domestiques peuvent suffire au travail de la ferme.

Ces ouvriers agricoles sont d'ailleurs considérés comme des amis de la maison et mangent à la même table que le fermier et sa famille.

Ces ouvriers de la région de Saint-Pol-Roscoff prennent le nom de « placenners ». Ce sont des journaliers qui ne s'engagent que pour la journée après avoir été loués le matin même.

Durant la saison qui va d'avril à septembre, les placenners viennent de Plougoulm, Sibiril, Cléder, Plouzévédé, Plouescat. Ils couchent dans un abri quelconque, souvent à la belle étoile et chaque matin, dès la troisième heure, ils se réunissent à Saint-Pol sur la place du Parvis.

C'est là, comme naguère sur « la place de Grève » que se tient le « marché aux hommes » dont le nombre varie entre deux cents et quatre cents.

Les agriculteurs qui ont besoin de main-d'œuvre pour la journée viennent là et s'abouchent ordinairement avec un chef d'équipe qui, une fois le prix convenu, embauche des camarades et se rend avec eux sur les lieux du travail. Ces conventions de sous-entreprise por-

tant exclusivement sur la main-d'œuvre sont analogues au marchandage de l'industrie du Bâtiment et des industries à domicile. Mais, ici, l'ouvrier ne court pas le risque de l'insolvabilité du marchandeur puisqu'il est payé à la fin de la journée.

La journée de travail est particulièrement longue et dure parfois, pendant l'été, de 4 heures du matin à 10 heures du soir. Arpès quoi, le placenner regagne son gîte, puis le lieu de réunion, où il se réambauchera dans les mêmes conditions le lendemain matin.

Le salaire moyen du placenner de Saint-Pol-de-Léon était, en 1904, de 1 fr. 18, d'après M. V. Picard (1).

M. Jean Choleau (2), en 1907, évalue le salaire pour les travailleurs nourris (tel est le cas du placenner) à 1 fr. 50 et 1 fr. pour les hommes, à 0 fr. 60 et 0 fr. 75 pour les femmes.

A l'heure actuelle, le placenner gagne de 20 à 35 fr. par jour, étant nourri.

Ces prix s'expliquent par la durée et la difficulté du travail. Le salaire du placenner est d'ailleurs supérieur à celui des ouvriers ou des journaliers ordinaires.

Le marché aux hommes n'a lieu qu'à Saint-Pol. Il existe une réglementation municipale du marché des ouvriers agricoles dits « placenners » (Arrêté du 8 avril 1907, modifié par l'arrêté du 2 juin 1920).

« Considérant que la loi du 5 avril 1884 attribue à l'autorité municipale le soin d'assurer le bon ordre dans les endroits où il se fait de grands rassemblements d'hommes, tels que les foires, marchés et autres lieux

---

(1) V. Picard. L'ouvrier agricole de Saint-Pol-de-Léon, Brest, 1904, p. 59.

(2) Condition actuelle des serviteurs ruraux bretons, Paris, 1907. p. 72.

publics, qu'il s'ensuit que le maire a notamment le droit de réglementer le marché; que cette mesure s'impose surtout à l'égard du marché des ouvriers agricoles de Saint-Pol, qui s'ouvre souvent la nuit, sur la voie publique, et se poursuit même dans les cabarets,

« ARRÊTE :

« ARTICLE PREMIER. — Le marché des ouvriers agricoles dits placenners se tiendra désormais exclusivement sous les halles de la ville (1).

« ART. 2. — Les heures d'ouverture et de clôture du marché sont fixées ainsi qu'il suit; sous aucun prétexte elles ne peuvent être devancées ou retardées ; (2)

« A. — *Ouverture du marché.*

« De la date de la mise en vigueur de l'heure nouvelle jusqu'au 1er avril : 5 h. 30 de l'heure nouvelle.

« Du 1er avril au 15 juillet : 4 h. 30 de la même heure.

« Du 15 juillet au 1er septembre : 4 heures de la même heure.

« Du 1er au 15 septembre : 4 h. 30 de la même heure.

« Du 15 septembre à la remise en vigueur de l'heure normale : 5 h. 30 de la même heure.

« De la date de la remise en vigueur de l'heure normale jusqu'à la reprise de l'heure nouvelle : 5 heures, heure normale.

« B. — *Clôture du marché.*

« Du 1er avril au 15 octobre : 6 heures du matin.

« Du 15 octobre au 1er avril : 6 h. 30 du matin.

---

(1) Cette disposition est tombée en désuétude. Les ouvriers se tiennent uniquement sur la place du Parvis.

(2) Cet art. 2 n'est pas toujours respecté. En fait, les ouvriers arrivent et partent à l'heure qui leur convient.

« ART. 3. — Pour faciliter l'entrée et la circulation dans les halles, les ouvriers agricoles dits placenners se tiendront rangés le long des deux côtés sud et nord, de façon que la partie centrale reste libre aux cultivateurs embaucheurs (1).

« ART. 4. — Sont abrogées toutes dispositions contraires à celles ci-dessus.

« ART. 5. — Les contraventions du présent arrêté sertont constatées par des procès-verbaux et les contrevenants poursuivis conformément à la loi (2).

« ART. 6. — M. le Commissaire de Police et les Gardes champêtres sont respectivement chargés de l'exécution rigoureuse du présent arrêté qui sera publié et affiché aux lieux accoutumés (3). »

Il n'y a pas de plus bel exemple « d'irrespect » municipal.

Quoi qu'il en soit, qu'il nous soit permis de critiquer les conditions dans lesquelles se fait l'embauchage des ouvriers. Il n'y a rien d'humain à faire lever les gens à des heures aussi matinales. Il serait bien plus simple d'organiser l'embauchage après le travail de la journée. Ce serait plus pratique et plus humain. Le marché des primeurs est une nécessité, non le marché des hommes...

C'est une coutume qui est profondément ancrée dans les mœurs, et la coutume passe malheureusement avant la morale et l'humanité.

---

(1) Article non appliqué, vu la non application de l'art. 1.

(2) Aucune contravention au présent arrêté n'a été dressée, à notre connaissance.

(3) M. le Commissaire de police et les gardes-champêtres dorment du « sommeil du juste » aux heures d'application du présent arrêté.

LIVRE II

Le Commerce des Primeurs

INTRODUCTION

Si la culture maraîchère dans le Léon date de fort longtemps, le commerce des primeurs date du siècle dernier.

Ce commerce coïncide avec le développement des voies de communication.

Pendant la Révolution, Cambry écrivait (1) :

« Dans tout le Finistère, les chemins de traverse sont des abîmes impraticables dans l'hiver : les voitures s'y brisent; des chevaux, des bœufs, des hommes y sont tous les jours estropiés. »

On comprend que, dans ces conditions, le commerce fut strictement local.

Au cours du XIX[e] siècle de nombreuses routes sont créées.

Actuellement, de Saint-Pol partent la route nationale vers Roscoff et vers Taulé-Morlaix, les routes départementales vers Plouescat et Plouzévédé, la route vers Plouénan.

Le chemin de fer de Morlaix à Roscoff (28 km.) dessert Taulé-Henvic, Plouénan et Saint-Pol-de-Léon.

Par mer, la Compagnie nantaise de navigation a organisé un service entre la région de Saint-Pol et

---

(1) Cambry. Voyage dans le Finistère, p. 42.

Londres, mais par Brest, ville où elle a créé une escale de sa ligne de Londres. Une compagnie anglaise, la Walford Line, a organisé un service entre Roscoff et Newhaven.

L'ouverture des débouchés a permis à la production de s'accroître. Depuis la deuxième moitié du siècle dernier, le commerce des primeurs n'a cessé de grandir. Le marché d'abord local et régional est devenu national et international.

Les tableaux suivants nous montrent l'importance du commerce des primeurs (tableau 1); et l'accroissement successif des expéditions de choux-fleurs tant sur la France (Paris et province) que vers l'étranger (Angleterre et au-delà des frontières Nord et Est) (tableau 2).

(*Tableaux communiqués par M. Bérest, Conseiller du Commerce extérieur, Saint-Pol.*)

TABLEAU 1

Année 1926	Superficie cultivée en hectares	Production en quintaux à l'hectare	Valeur moyenne du quintal
Choux-fleurs	2 800	200	60 fr.
Artichauts	980	200	75 »
Oignons	290	200	70 »
Echalotes	110	80	80 »
Pommes primes	Manque	—	—

TABLEAU 2

Campagnes	Total des expéditions de choux-fleurs
1913-14	16.900 tonnes
1923-24	33.257 »
1924-25	42.641 »
1925-26	42.456 »
1926-27	48.621 »
1927-28	22.005 »
1928-29	41.177 »
1929-30	50 551 »
1930-31	54.050 »

Ces tableaux prouvent toute l'importance du commerce des primeurs.

Nous allons d'abord étudier les organes de ce commerce.

PREMIÈRE PARTIE

Les Organes du Commerce

Dans le commerce des primeurs, deux méthodes d'exportation peuvent être employées :

1° Exportations organisées par le producteur seul ou par des organisations agricoles groupant un certain nombre de producteurs ;

2° Exportations organisées par le commerçant.

Il convient donc d'étudier le cas du producteur isolé ; celui des coopératives ; celui des commerçants.

Le producteur isolé se trouve dans un état d'infériorité par rapport à la coopérative et au commerçant : achat des emballages nécessaires par petites quantités et par suite au prix de détail, envois réduits supportant des frais de transport plus élevés que les expéditions de fort tonnage (1).

De plus, la profession d'exportateur exige des connaissances techniques spéciales et difficiles à acquérir. Aussi si le producteur isolé réunit les conditions néces-

(1) L'exportation des produits du sol. Eugène Bérest, 1924. Le Goaziou, Quimper.

saires et suffisantes pour être un bon exportateur, il ne tardera pas à abandonner la production et à se consacrer uniquement à l'exportation.

L'expérience a d'ailleurs confirmé ce principe et plusieurs de nos plus importantes maisons d'exportation ont été créées par des cultivateurs avisés et travailleurs.

CHAPITRE PREMIER

Des Coopératives

Les organisations groupant des cultivateurs ou coopératives pour la vente en commun des produits du sol permettent aux petits et moyens agriculteurs d'organiser en grand les opérations d'achat et de vente des produits et d'associer les avantages de la petite culture et ceux du large trafic.

« L'erreur de la plus grande partie des fondateurs de coopératives a été de croire que plus grand serait le nombre de cultivateurs qu'ils réussiraient à unir, plus grandes seraient les chances de réussite (1). »

C'est qu'en effet, il ne suffit pas de réunir un très grand nombre de produits agricoles pour les bien vendre. Il faut, en outre, trouver la clientèle qui les consommera.

« Il faut comparer la coopérative de vente à une balance. Dans l'un des plateaux, plaçons au figuré tous les apports avec leur valeur normale, augmentée des frais d'emballages, transport, etc... Si, dans l'autre plateau, on place le produit des ventes, il faut que ce dernier plateau l'emporte sur le premier. Il ne l'emportera que si une clientèle fidèle a été trouvée et si des débouchés certains assurent la consommation de tous les produits des coopérateurs. » (2).

---

(1) E. Bérest. L'exportation des produits du sol, p. 11.

(2) E. Bérest. L'exportation des produits du sol, p. 12.

« Les membres d'une coopérative doivent avoir une très large compréhension de l'intérêt général de l'organisation dont ils font partie.

« Les coopérateurs doivent connaître les risques pécuniaires qu'ils encourent du fait de leur association : s'ils acceptent les bénéfices, ils doivent aussi accepter les pertes.

« Le Conseil d'administration doit être composé de producteurs vivant dans le même milieu que les autres sociétaires et reconnus particulièrement compétents. Un des commissaires aux comptes, au moins, doit être un spécialiste.

« Les directeurs doivent être des commerçants particulièrement capables et intelligents. Il faut un capital important réuni par les coopérateurs ou garanti par eux seuls.

« La coopérative ainsi entendue n'est pas la suppression d'un intermédiaire, c'est la création d'une maison commerciale par des producteurs » (1).

Les bienfaits de la coopérative sont immenses. Outre les ristournes de fin d'année, la coopérative évite au cultivateur le stationnement au marché de ses produits et le décharge des frais qui en résultent.

Elle lui assure aussi la sûreté de la réception de ses produits; ce qui lui permet de rester à son travail et d'envoyer un de ses enfants les porter au magasin coopératif.

En outre, la coopérative bien organisée lui accordera des facilités de crédit.

Enfin, la récompense sociale couronnera ses efforts.

« Avoir réussi à mettre à la tête de l'administration compliquée d'une telle œuvre des cultivateurs qui, sans

---

(1) E. Bérest. L'exportation des produits du sol, p. 12.

abandonner leur rude profession, savent se réunir plusieurs journées par an, étudier et mener une affaire qui est la leur; vivre l'atmosphère d'assemblées générales où les producteurs ont droit à la discussion et à la prise de décisions et souvent de responsabilités sérieuses; avoir, en un mot, mis entre les mains de la production la marche d'affaires qui, il y a quelques années, lui échappaient : n'est-ce pas avoir contribué à un progrès social qui, par lui-même, est une récompense? » (1).

Ces données générales étant posées, examinons le mouvement coopératif dans le Léon.

La question pratique pour les producteurs saint-politains était celle de savoir si, en faisant eux-mêmes ou pour leur compte et sous leur contrôle les opérations auxquelles se livraient les commerçants du pays, ils en tireraient avantage.

Persuadés de l'affirmative, ils fondèrent successivement un syndicat et une coopérative « La Bretonne ». Le syndicat rural du Léon, fondé en mai 1909, n'était pas un syndicat agricole, organisé soit pour l'achat des machines, soit pour la vente des produits.

C'était un syndicat professionnel, c'est-à-dire un groupement fondé pour la défense d'intérêts économiques communs. C'était donc un syndicat conforme à la loi de 1884, à la différence de la majeure partie des syndicats agricoles qui effectuaient des opérations de caractère commercial et surtout des achats en commun. Cette remarque perd de son importance depuis la loi du 12 mars 1920, qui autorise désormais les syndicats à acheter, pour revendre à leurs membres, les objets nécessaires à leur profession, à condition que ces opérations ne se traduisent par aucun bénéfice, c'est-à-dire que le

(1) E. Bérest. L'exportation des produits du sol, p. 13.

prix d'achat et le prix de vente doivent être calculés de manière que leur différence couvre simplement les frais de l'opération.

Cela étant, revenons au syndicat du Léon. Les articles 4 et 5 de ces statuts déclarent :

« Le syndicat a pour but d'unir tous les cultivateurs sur le terrain professionnel dans un sentiment de solidarité, d'émancipation et de dignité. Il soutiendra leurs revendications : lutte pour obtenir des meilleures conditions des propriétaires, lutte contre l'intermédiaire, par des conférences et, en cas de besoins, par des indemnités de grève. Il s'efforcera d'améliorer la situation matérielle et morale des cultivateurs. Il se place sur le seul terrain économique et s'engage à se montrer respectueux des forces morales ou religieuses, quelles qu'elles soient, dans lesquelles ses adhérents peuvent puiser les qualités de dévouement, de solidarité et de dignité nécessaires pour travailler utilement à l'émancipation du cultivateur. Le syndicat se donne enfin pour mission de hâter le moment où le cultivateur possédera lui-même la terre à titre individuel ou collectif. Il compte y arriver en dotant les cultivateurs de mutualités, de caisses rurales de crédit, de coopératives d'achat et de vente, etc., etc... »

L'article 5 ajoute : « Le syndicat sera strictement professionnel ; il s'interdit tout acte de vente et d'achat de produits ou objets quelconques pour le compte particulier des syndiqués, laissant cela aux coopératives, que les syndiqués pourraient constituer à côté de lui. »

Bien que ce syndicat n'ait pas d'action propre sur la vente des légumes de primeurs, il est intéressant cependant de remarquer qu'il groupe la presque totalité des producteurs de la région, fermiers ou propriétaires, et constitue un puissant organe en vue de la défense de leurs intérêts.

Le syndicat rural du Léon fut tout de suite « la bête noire » des marchands. Ceux-ci boycottèrent les syndiqués. Aussi, les syndiqués fondèrent-ils une coopérative de vente « La Bretonne » qui prit naissance officiellement le 10 avril 1910. A l'origine, cette dernière comprenait 30 membres et disposait d'un capital de 20.000 francs.

Les débuts furent très pénibles : guerre impitoyable des courtiers, vente médiocre des pommes de terre primes en 1910, campagne désastreuse des artichauts. La vente des choux-fleurs s'annonçait mauvaise quand les coopérateurs du Léon s'unirent à une coopérative florissante « L'Union des Maraîchers d'Angers ». La campagne des choux-fleurs ne commence à Angers que quand finit celle des Roscovites. On allait donc faire clientèle commune; la campagne des choux-fleurs fut bonne (1).

Les coopérateurs eurent donc raison de tenir bon et, de fait, la coopérative est aujourd'hui prospère et florissante. Le nombre de ses adhérents est de 60 et son chiffre d'affaires en 1932 était de 2.600.000 fr. Elle a fait aménager, à proximité de la gare, de vastes locaux où les coopérateurs apportent leurs marchandises. Elle a un personnel de 15 ouvriers. Elle manipule et vend particulièrement en Angleterre la production de ses membres, à qui elle procure, d'autre part, ce qui peut intéresser leur exploitation (paille, engrais). Les marchandises sont méticuleusement classées et triées en catégories, selon leur qualité et chaque coopérateur possède un carnet relatant les quantité et qualité de ses apports.

En Angleterre, avant 1930, la coopérative effectuait ses ventes à la commission. Un représentant anglais,

---

(1) E. Picaud. « De la culture et du commerce des primeurs dans le Léon », p. 133.

devenu l'agent général de la Fédération coopérative d'Angers, contrôlait les ventes des commissionnaires. Depuis 1930, la coopérative ne fait que des ventes fermes sur l'Angleterre.

En Allemagne et en Hollande, la coopérative ne fait en général que des ventes fermes, gare Saint-Pol. A peine un quart de ses produits sont vendus à la commission.

L'exportation bien comprise exige la loyauté du vendeur. Le succès de la coopérative « La Bretonne » est dû à la discipline rigoureuse de ses membres et à leur loyauté absolue : tri scrupuleux des apports réalisé par l'inscription de la qualité et de la quantité sur le carnet spécial.

« Il résulte que les coopératives agricoles de production et de vente ne réussissent qu'à la condition d'être organisées commercialement et soumises à un contrôle rigoureux. Organisées ainsi scientifiquement, elles peuvent bénéficier des conditions avantageuses de transports par wagons complets. Seules continueront à profiter de ces avantages les grosses maisons d'exportation et avec elles, de plus en plus, les coopératives. » (1).

M. Jean Périer, attaché commercial de l'ambassade de Londres, a écrit dans son rapport sur « *Notre exportation en Angleterre* », p. 79 et suivantes :

« Pour bien exporter, il faut :

« 1° Etre très unis ;

« 2° Mettre de côté les questions qui peuvent nous diviser, en particulier celles d'ordre politique, qui ne doivent pas avoir leur place dans des associations purement économiques ;

---

(1) E. Bérest. L'exportation des produits du sol, p. 18.

« 3° Se plier volontairement à une stricte discipline; prendre comme devise : « Un pour tous, tous pour un ! »

De même, M. Lenoir, un des fondateurs de la « Bretonne », s'exprimait ainsi :

« Il a fallu que les coopérateurs se pénètrent bien de cette idée que la coopérative, étant leur bien propre et la planche de salut, aucun sacrifice n'était trop grand pour la faire réussir. Et les Léonards ont admirablement compris la chose. Ils y ont mis leur intelligence de producteurs habiles et leur ténacité bretonne, en comprenant que, si bien cultiver est un premier point, bien vendre est un second point qui vaut bien le premier. Bref, toutes les anciennes méthodes consistaient à faire tous ses efforts pour écouler le plus cher possible une marchandise, pas toujours soignée, avec cette idée que le plus malin était celui qui roulait le mieux son acheteur et réciproquement. Cette manière de procéder, trop souvent employée, a été délaissée. Une sélection s'est naturellement opérée, les partisans du procédé ancien sont restés en dehors et l'élite, qui comprend qu'à des prix élevés doit correspondre un produit soigné, a constitué la coopérative. »

Nous avons parlé précédemment de la prospérité commerciale de la coopérative « La Bretonne ».

De fait la coopérative, au vrai sens du mot, n'existe plus depuis longtemps, puisqu'elle refuse de nouveaux adhérents et qu'elle achète sur le marché à des non adhérents. Elle n'est coopérative que parce qu'elle supprime un intermédiaire. C'est une véritable société commerciale, et qui est imposée comme telle (impôt sur le chiffre d'affaires).

Toute autre est la coopérative de l'Union des Syndicats agricoles du Finistère et des Côtes-du-Nord qui

a une succursale à Saint-Pol-de-Léon, et dont le siège principal est à Landerneau. Cette coopérative groupe 520 syndicats, 42.000 adhérents et possède 45 magasins.

Le syndicat agricole du Léon est affilié à l'Union des Syndicats agricoles du Finistère et des Côtes-du-Nord. L'Union achète des produits utiles à l'exploitation agricole et les répartit entre les syndicats affiliés et leurs membres.

La coopérative de l'Union des Syndicats agricoles de Landerneau a pour rôle d'écouler les produits du sol, à elles confiés par les agriculteurs syndiqués.

Elle organise la vente des produits du sol appartenant aux coopérateurs. Son chiffre d'affaires pour 1932 est d'environ 6 millions.

A la différence de « La Bretonne » de Saint-Pol, cette coopérative n'est pas assujettie à la patente, à l'impôt sur le chiffre d'affaires et à l'impôt sur les bénéfices commerciaux.

Elle est considérée, à bon droit, comme le type de la coopérative de production pure, étrangère à tout acte de commerce.

Remarquons que, si « La Bretonne » est assujettie au chiffre d'affaires, cet impôt a une portée relativement restreinte puisqu'il ne porte pas sur les exportations qui en sont exonérées.

CHAPITRE II

Les Commerçants

Nous venons de parler de l'utilité des coopératives. Il semble donc, de prime abord, que le commerçant n'a plus sa raison d'être et constitue un intermédiaire fâcheux dont il faille se défaire.

Le commerçant a son utilité indéniable et ne fait point double emploi avec la coopérative : il assure, par ses paiements immédiats et réguliers au producteur, une garantie et une sûreté de vente de ses produits. Et la meilleure preuve de son utilité, c'est sa multiplication d'année en année; le producteur n'a qu'à s'en réjouir puisque la loi de l'offre et de la demande joue en sa faveur.

Citons aussi, pour corroborer notre thèse, la parole d'un administrateur de coopérative au moment d'une crise sérieuse menaçant le petit commerce alors que le gros négoce résistait victorieusement : « Même si nous perdons sur nos prix de vente, il faut soutenir le petit commerce ».

«Il serait malheureux pour la région de voir disparaître un élément d'achat dont les producteurs ont besoin. »

Ce principe s'applique surtout à l'exportation; en cette matière, les risques supportés par le commerçant sont lourds : s'agissant de produits alimentaires, donc périssables, un achat d'emballages onéreux est nécessaire

avant la campagne auquel s'ajoutent les frais de transport plus lourds encore et les frais généraux inhérents à toute entreprise commerciale.

Tout cela demandera à l'exportateur des avances de fonds considérables. Exemple :

« Dans l'exportation des choux-fleurs, par exemple, il est normal pour une maison de moyenne importance de charger pour l'étranger deux wagons par jour. Ces wagons, avec le coût du produit et de l'emballage, représentent environ 10.000 francs. Le produit de la vente ne rentre généralement que quinze ou vingt jours après le départ. Si on compte dans l'intervalle une douzaine de jours de chargement, il va s'agir de plus de cent mille francs de valeurs de marchandises qui roulent sur rail ou naviguent en mer, aux risques et périls de l'expéditeur. Vous pouvez tripler ou quadrupler ces chiffres pour certaines maisons importantes. » (1).

Il est évident que de tels risques commerciaux ne peuvent être supportés par un producteur isolé et même par un groupe de producteurs, mais bien par de puissantes maisons commerciales.

Ces bonnes maisons de commerce françaises ont à l'étranger une réputation d'honnêteté, de franchise et de loyauté, qui fait honneur au négoce de la France et contribue grandement à la prospérité nationale.

Ces maisons de commerce joignent presque toujours à leur travail d'exportation un très gros trafic avec les marchés français.

Paris absorbe une importante partie de la production maraîchère. Légumes et primeurs sont généralement vendues aux Halles Centrales. Nous étudierons plus loin le mécanisme de ces ventes.

---

(1) E. Bérest. L'exportation des produits du sol, p. 14.

A Saint-Pol, quelques années avant la guerre, le nombre de ces marchands locaux s'était accru dans des proportions fantastiques. « Pour un peu, tout le monde, à Saint-Pol, se serait établi marchand de légumes, et ce qui indignait particulièrement les cultivateurs, c'était de voir ces commerçants improvisés, dont quelques-uns n'étaient que d'anciens valets de ferme, se constituer assez vite un joli magot. » (1).

L'expéditeur local, obligé de payer ferme, et souvent au comptant, supportant tous les risques (mévente, dépréciation des produits), établissait une marge aussi large que possible entre le prix de vente qu'il pensait obtenir de son commissionnaire et le prix qu'il payait au maraîcher. Cela ne devait pas satisfaire le producteur qui se prétendait lésé.

La coopérative, en stabilisant les cours du marché mit fin à la lutte économique des producteurs et commerçants.

L'union de ces deux facteurs s'est resserrée plus fortement encore depuis quelque temps. Devant les pays étrangers qui ferment leurs frontières à nos primeurs (Angleterre, Allemagne, Hollande, Belgique), cultivateurs et commerçants se sont rendu compte qu'il était de leur intérêt d'être solidaires sur le terrain économique.

Le commerce du chou-fleur, de la pomme de terre et de l'artichaut, occupe actuellement un petit nombre de gros commerçants. Le commerce des oignons, au contraire, est pratiqué par un nombre élevé de petits commerçants qui groupent leurs achats et affrètent des voiliers au départ de Roscoff, à destination de l'Angleterre. Le nombre des commerçants expéditeurs de la région

---

(1) E. Picaud. De la culture et du commerce des primeurs, p. 130.

Saint-Pol-Roscoff est, en 1932, de 213 (213 inscrits à la douane de Roscoff). Dans ce chiffre sont compris petits et gros exportateurs.

A Saint-Pol, il y a 30 gros marchands expéditeurs de légumes; à Roscoff, 10. Le chiffre d'affaires de ces gros marchands varie de 7 à 10 et 12 millions par an.

DEUXIÈME PARTIE

Les Débouchés

Si la fertilité du Léon lui permet d'exporter ses produits, cette exportation, une fois permise, doit être rationnelle : la surproduction ne doit pas être jetée au hasard sur des marchés déjà encombrés.

L'étude de la clientèle étrangère est donc d'une importance capitale dans le commerce d'exportation des primeurs.

Le problème des débouchés se pose à l'heure actuelle avec un acuité toute particulière. L'Angleterre, l'Allemagne, la Belgique, la Hollande, qui étaient nos clients attitrés jusqu'à ces derniers temps, ont fermé, en 1932, leurs frontières à nos primeurs.

Avant d'aborder les conséquences de ces prohibitions, il convient d'étudier la question des débouchés en temps normal.

Nous étudierons donc dans une 1re section la description des débouchés, et dans une seconde section le resserrement de ces débouchés.

CHAPITRE III

La Description des Débouchés

Le marché national est le principal débouché des primeurs (environ la moitié de la production totale). Les marchés étrangers sont l'Angleterre, la Suisse, l'Allemagne, la Belgique et la Hollande.

Commençons par l'étude des marchés étrangers.

I. — L'ANGLETERRE

L'exportation des primeurs à destination de l'Angleterre se fait par mer. Les expéditions partent de Roscoff pour Weymouth, ou de Saint-Malo pour Southampton, Les expéditions de choux-fleurs de la région de Saint-Pol-de-Léon - Roscoff vers l'Angleterre commencent vers la mi-décembre de chaque année. Durant la dernière campagne, un premier départ d'un vapeur direct de Roscoff à Weymouth a eu lieu le samedi 12 décembre 1931.

Fin du mois de mai 1932 s'est terminée l'importante campagne des choux-fleurs de la région de Saint-Pol-de-Léon - Roscoff. Il a été expédié à destination de l'Angleterre 11.778 tonnes de choux-fleurs. Il est intéressant de comparer ce total et la façon dont les expéditions ont été réparties avec les statistiques des années précédentes.

Destination des expéditions de choux-fleurs

ANGLETERRE

Campagnes	Par mer Roscoff (tonnes)	Par mer Saint-Malo (tonnes)	Totaux (tonnes)
1913-1914	4.800		4.800
1923-1924	630	5.293	5.923
1924-1925	549	6.822	7.371
1925-1926	600	13.366	13.966
1926-1927	2.100	9.392	11.492
1927-1928	6.991	2.472	9.463
1928-1929	14.734	877	15.611
1929-1930	16.713	2.286	18.999
1930-1931	18.862	1.422	20.284
1931-1932	11.645	133	11.778

La dernière campagne marque donc un fléchissement des exportations sur les trois campagnes précédentes, fléchissement dû à la crise économique actuelle.

Notons aussi, que le tonnage des deux voies de transport vers l'Angleterre a varié suivant les époques.

Tandis que jusqu'en 1926-1927, la voie prédominante était Saint-Malo, depuis 1927-1928, c'est Roscoff, voie purement maritime et offrant un prix de revient de transport moins élevé, qui constitue la voie normale d'exportation vers l'Angleterre.

Malgré ses inconvénients d'accès et ses installations restreintes, le port de Roscoff par sa situation près des centres de production et ses relations faciles avec les ports du Sud et du Sud-Ouest de l'Angleterre doit être préféré au port de Saint-Malo.

Toutes les destinations anglaises peuvent être atteintes par Roscoff moyennant des prix de transport bien moins élevés que par Saint-Malo.

En 1925-1926, un essai pratiqué en mars a permis d'exporter par Roscoff 600 tonnes de choux-fleurs. En 1926-1927, le tonnage exporté par Roscoff s'élève à 2.100 tonnes.

D'année en année, ce tonnage augmente, et l'expérience de la dernière campagne est concluante : 11.645 tonnes sont affrétées de Roscoff contre 133 tonnes de Saint-Malo.

Les Compagnies de navigation anglaises ont exploité cet état de choses en organisant les transports pour leur propre compte. Dès 1927, la Walford Line a organisé un service entre Roscoff et Newhaven (1).

De même, une Compagnie française, la Compagnie Nantaise de Navigation, a organisé un service entre Saint-Pol et Londres, mais par Brest, ville où elle a créé une escale de sa ligne de Londres.

---

(1) J. Michau. Les primeurs dans le Pays de Léon, p. 91.

Les prix de transport par Saint-Malo ne peuvent soutenir la comparaison avec ceux de ces voies concurrentes.

Exemples (1) :

De Roscoff, par tonne (et par wagon de 5 tonnes) pour Londres, en 1928.	par St-Malo ..	461,35
	par Roscoff . ..	322,40
De Roscoff, par tonne (et par wagon de 5 tonnes) pour Manchester, en 1928	par St-Malo ..	533,05
	par Roscoff . ..	294,10

Il en résulte une perte de trafic importante pour le réseau de l'Etat, lequel, lorsque la voie de transit était Saint-Malo, bénéficiait des transports ferroviaires de Saint-Pol - Roscoff à Saint-Malo.

Cela étant, on sait que jusqu'au 14 mars 1932, les exportations de choux-fleurs français étaient autorisées vers l'Angleterre.

A partir de cette date, le décret anglais autorise seulement l'entrée des choux-fleurs des régions françaises situées à au moins 200 kilomètres des régions doryphorées, et à condition que cette situation soit certifiée par document officiel. Ce qui est le cas de Saint-Pol, actuellement.

Si l'entrée des choux-fleurs du Léon est permise en Angleterre, elle est par contre frappée de lourdes taxes.

En France, il n'y a pas de droits de douane à l'exportation. Il n'existe que des droits secondaires sur les primeurs: droit de permis (3 francs par permis d'exporter); droit de statistique s'appliquant tantôt au colis (légumes verts, choux-fleurs, oignons, échalotes), tantôt à la tonne (pommes de terre).

---

(1) J. Michau. Les primeurs dans le Pays de Léon, p. 92.

Il existe aussi des taxes de péage, perçues par l'administration des douanes, à l'importation et à l'exportation, qui sont de trois francs par tonne.

Remarquons aussi que les légumes exportés sont exonérés du chiffre d'affaires. On voit donc par là, l'étendue de la protection que le gouvernement accorde aux primeurs.

L'exportation de l'oignon en Angleterre est très importante. L'exportation des oignons atteint environ 5 à 6.000 tonnes, celle de l'échalote et de l'ail environ 1.000 tonnes.

Les produits s'expédient emballés dans des sacs ou en vrac, par voie de mer, par le port de Roscoff. De tout temps, l'Angleterre a été le plus important client. Ce commerce est pratiqué par un nombre élevé de petits commerçants qui groupent leurs achats et affrètent des voiliers au départ de Roscoff.

Le commerce des oignons donne lieu à de véritables migrations. En 1930, il a été délivré 1.076 passeports pour l'Angleterre à des marchands d'oignons de la région de Saint-Pol-de-Léon - Roscoff. Nous avons vu dans notre 1re partie le mécanisme de ces ventes (1).

Contrairement à ce qui a lieu pour les autres légumes, l'artichaut ne s'exporte pas : les essais de vente à l'étranger sont toujours demeurés sans succès. La clientèle est donc exclusivement française : Paris et la province.

---

(1) Voir plus haut, p. 22.

II. — PAYS AU-DELA DES FRONTIERES NORD ET EST DE LA FRANCE

L'exportation des primeurs du Léon au-delà des frontières Nord et Est de la France se fait avec l'Allemagne, la Suisse, la Belgique et la Hollande, par voie ferroviaire. Des projets se forment aussi en ce qui concerne l'acheminement des choux-fleurs vers leurs importants débouchés de l'Allemagne, de la Belgique et de la Hollande, par la voie de mer via Anvers. Ils tendent comme pour l'Angleterre à réaliser une voie plus économique que celle du chemin de fer (1).

Dirigés vers l'Allemagne, sur Berlin et Cologne; vers la Hollande, sur Amsterdam et Rotterdam; vers la Belgique, sur Bruxelles et les villes frontières, les primeurs sont de ces grands centres répartis dans les régions avoisinantes. Parfois même de Berlin, les envois sont dirigés sur la Russie.

La dernière campagne des choux-fleurs de la région Saint-Pol-de-Léon - Roscoff a enregistré un tonnage total de 9.115 tonnes pour l'Allemagne, la Hollande, la Belgique et la Suisse. Il est intéressant de comparer ce total avec celui des campagnes précédentes.

Expéditions de choux-fleurs à destination de l'Allemagne, Hollande, Belgique, Suisse (en tonnes) (2) :

1923-1924	7.142
1924-1925	11.905
1925-1926	13.430

(1) J. Michau. Les primeurs dans le pays de Léon.

(2) Chiffres communiqués par M. Bérest.

1926-1927	13.003
1927-1928	8.642
1928-1929	14.222
1929-1930	10.768
1930-1931	7.666
1931-1932	9.115

Les primeurs exportés du Léon vers les frontières Nord et Est de la France sont presque exclusivement les choux-fleurs. La qualité cultivée dans la région de Roscoff - Saint-Pol donne une pomme très dure qui supporte bien le transport. Elle peut rester huit à dix jours en chemin de fer sans s'abîmer, et c'est pour cette raison d'ailleurs qu'elle fait prime sur les marchés étrangers.

Néanmoins l'exportation de ce produit se heurte à de grosses difficultés : élévation des tarifs de transport en France et des droits de douane dans les pays étrangers.

Sur le marché allemand par exemple, les primeuristes bretons sont facilement concurrencés par les Italiens qui bénéficient de tarifs de transport inférieurs d'un tiers environ aux nôtres.

L'Italie est pour nous sur ces marchés le plus redoutable concurrent.

Terminons ce chapitre par l'exposé de la campagne des choux-fleurs 1930-1931, dû à la plume autorisée de M. Bérest (*Ouest-Eclair* du 29 mai 1931) :

« La dernière saison de choux-fleurs de la région Saint-Pol-de-Léon-Roscoff a marqué un record de la production de ce légume. En effet, 35.189 tonnes ont été expédiées des gares de Roscoff, Saint-Pol-de-Léon, Plouénan et Taulé-Henvic. A ce tonnage, il y a lieu d'ajouter 18.862 tonnes embarquées à Roscoff à desti-

nation de l'Angleterre. Ce qui fait un total de 54.051 tonnes. La campagne précédente avait chiffré un total de 50.551 tonnes.

« Les destinations données aux choux-fleurs expédiés par chemin de fer se répartissent comme suit :

« Pour Saint-Malo, à destination de l'Angleterre : 1.422 tonnes.

« Pour Paris : 12.529 tonnes.

« Pour la province française : 13.572 tonnes.

« Les exportations au-delà des frontières nord et est n'ont atteint que 7.670 tonnes.

« Ce dernier chiffre marque une importante diminution des exportations vers l'Allemagne, la Hollande, etc., diminution due à la forte concurrence italienne dont il a été souvent parlé.

« Pour des années de production totale de 42.000 tonnes environ : 1924, 1925, 1926 et 1928, ces exportations s'élevaient à environ 13.000 tonnes. La campagne 1928-1929 avait vu ce tonnage s'élever à plus de 14.000 tonnes. Déjà, en 1929-1930, la concurrence italienne avait fait tomber nos exportations de ce côté à moins de 11.000 tonnes. Le tonnage de 7.670 tonnes exportées pendant la récente campagne marque combien cette concurrence est redoutable.

« Par contre, les exportations vers l'Angleterre marquent une progression. Le total de la dernière campagne : 20.284 tonnes, n'avait encore jamais été atteint. En 1929-1930, l'Angleterre avait reçu 18.999 tonnes et, l'année précédente, 15.611 tonnes.

« Paris et la province française ont consommé plus de la moitié de la production totale, soit 26.101 tonnes contre 20.784 tonnes pendant la campagne précédente.

« La perte d'une importante partie du débouché vers les marchés allemands, belges, hollandais, etc., pouvait faire craindre à la production et au commerce intéressé

des difficultés à trouver placement pour le fort tonnage récolté. Fort heureusement, ces craintes ne se sont pas réalisées. Il semble prouvé qu'à partir d'un certain prix, très rémunérateur du reste pour les cultivateurs, les négociants trouvent placement dans leur clientèle française. Cette constatation est très encourageante pour l'avenir d'une production qui est la principale source de revenu de toute la région de Saint-Pol-de-Léon-Roscoff. »

CHAPITRE IV

Le resserrement des débouchés

Nous avons vu par les tableaux d'exportation du chapitre précédent que notre commerce avec l'étranger diminue et que nos débouchés se resserrent.

Il existe deux causes de restriction des débouchés :

1° Une cause que l'on peut craindre devoir être permanente : les progrès de nos concurrents (Italiens, Espagnols, etc.);

2° Une cause que l'on peut espérer devoir être temporaire : l'excès de protectionisme aigu dû à la crise économique mondiale qui a commencé en 1929.

Etudions tout d'abord les effets de la concurrence italienne sur le marché allemand et sur le marché anglais.

Déjà, en 1929-1930, sur le marché allemand, la concurrence italienne avait fait tomber nos exportations à moins de 11.000 tonnes (voir tableau p. 88). Le tonnage de 7.670 tonnes exporté pendant la campagne 1930-1931 marque combien cette concurrence est redoutable. Le résultat de la dernière campagne, quoique faible, est plus encourageant.

Si nous étudions le marché allemand sur lequel France et Italie se concurrencent le plus sérieusement, nous remarquons que les exportations italiennes de fruits et légumes frais en 1930 accusent une augmentation de 39 % sur 1929 et de 53 % sur 1928, tandis que

les exportations françaises accusent une régression de 10 % sur 1929 et de 15 % sur 1928 (1).

EXPORTATIONS TOTALES VERS L'ALLEMAGNE
DE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (en tonnes)

Italie	1928	210.000
	1929	229.000
	1930	302.000
France	1928	213.000
	1929	222.000
	1930	194.000

Ceci nous donne une idée d'ensemble de la concurrence italienne. Le Léon n'est donc pas seul à subir les effets de cette concurrence : toute la France en supporte les conséquences.

Les exportateurs italiens gênent particulièrement le marché saint-politain en Allemagne, en Suisse, en Hollande. Pour la Hollande, les importations de choux-fleurs d'Italie de 1930 sont 35 fois plus fortes que celles de 1929.

Cet énorme accroissement des importations italiennes de choux-fleurs est très inquiétant pour la région saint-politaine où la récolte des choux-fleurs se fait exactement à la même époque que la récolte italienne.

Pendant les mois de janvier, février et mars de 1930 et 1931, les exportations d'Italie vers l'Allemagne, la Suisse et la Hollande ont totalement arrêté les envois de choux-fleurs bretons vers ces pays.

Le commerce saint-politain n'a repris qu'en fin mars et avril, c'est-à-dire à la fin des récoltes italiennes.

---

(1) E. Bérest. L'exportation des fruits et légumes en Italie, 1931.

Si cette concurrence italienne n'a pas fait baisser les prix sur le marché de Saint-Pol au cours de la campagne 1930-1931, c'est que la clientèle française s'est accrue et que la région saint-politaine a bénéficié d'une température idoine : des intervalles de temps froids ont réglé les coupes de choux-fleurs d'une manière particulièrement avantageuse pour le paysan.

Mais ce sont là des circonstances exceptionnelles sur lesquelles il ne faut pas trop compter.

En résumé, la concurrence italienne est plus forte en Allemagne, Suisse, Belgique, Hollande, qu'en Angleterre.

Cela tient à la situation géographique de ces marchés qui sont beaucoup plus ouverts à la concurrence italienne que les marchés anglais.

Cependant, l'étude du marché anglais des choux-fleurs nous a montré que, sur ce terrain, nous avons un concurrent : l'Italie.

Il semble, de prime abord, que la concurrence italienne soit nulle. Etant donnée notre situation géographique, le marché anglais est le débouché normal des produits agricoles du Léon.

Détrompons-nous : le commerce italien avec l'Angleterre devient de plus en plus actif. La concurrence italienne n'est d'ailleurs pas un fait nouveau et bien avant la guerre nous avions à la subir. Ces causes de succès des exportations italiennes seront étudiées plus loin.

De 45 tonnes en 1929, les exportations d'Italie vers l'Angleterre ont monté à 660 tonnes en 1930, à 2.450 tonnes en 1931.

Ces 2.450 tonnes représentent le 1/40 du tonnage global reçu par l'Angleterre de janvier à avril 1931 (1).

---

(1) E. Bérest. L'exportation des fruits et légumes en Italie, 1931.

De même, durant la dernière campagne, sur 19.624 tonnes de choux-fleurs reçues par l'Angleterre de France et d'Italie, 1.148 tonnes proviennent d'Italie et représentent plus du 1/20 du tonnage global reçu par l'Angleterre.

Si l'entrée des choux-fleurs du Léon est permise en Angleterre, elle est, par contre, frappée de lourdes taxes.

C'est en décembre 1931 qu'a été mise en application la loi dite « Emergency Customs Duties Act » qui frappe de lourdes taxes l'entrée en Angleterre de divers produits agricoles et en particulier de choux-fleurs.

Dans une récente séance de la Chambre des Communes anglaises, un membre du Parlement, le député Tom Williams, a posé au Gouvernement britannique une question sur le revenu net produit par ces taxes au courant des cinq derniers mois.

La réponse qui lui a été faite indique que ce revenu net a atteint 256.190 livres sterlings, soit en francs français une somme d'environ 24 millions. Parmi les légumes frais, la taxe sur les choux-fleurs, dont la plus grande partie venait de France, et surtout du Léon, a rapporté à la Trésorerie anglaise un revenu net de 30.964 livres sterlings, soit environ 2.880.000 francs français.

Pour les choux-fleurs, la taxe a été appliquée le 5 janvier 1932. L'examen des statistiques ci-dessous donne une impression sur les conséquences de cette taxe qui s'élevait à 4 shillings par 50 kilos. C'est toujours sur le premier vendeur (en l'espèce le producteur) que tombe la plus grosse part de ces taxes (M. Bérest).

Comparaison des arrivages de choux-fleurs en Angleterre : campagnes 1931-1932-1930-1931 (1) :

---

(1) *Ouest-Eclair* du 10 mai 1932. Article de M. Bérest.

Ports anglais de débarquement	Choux-fleurs venant de	Jusqu'au 2 janvier		Depuis le 2 janvier		Totaux	
		1931-1932 Tonnes	1930-1931 Tonnes	1931-1932 Tonnes	1930-1931 Tonnes	1931-1932 Tonnes	1930-1931 Tonnes
Harwich	Italie	674	288	474	3.764	1.148	4.052
Southampton	France (Saint-Malo)	5.903	6.839	482	5.951	6.385	12.790
Weymouth	France (Roscoff)	1.766	—	10.325	19.140	12.091	19.140
Totaux.....		8 343	7.127	11.281	28.855	19.624	35.982

Ce tableau montre aussi une diminution notable des exportations françaises de choux-fleurs en Angleterre (près de 50 % de moins que l'an dernier), comme d'ailleurs des exportations italiennes. Il prouve aussi, si nous le comparons au tableau précédent, que la majeure partie (plus des 3/4 pour 1932) des choux-fleurs français exportés proviennent du Léon.

Si l'importation du chou-fleur du Léon est encore permise en Angleterre, par contre l'importation de la pomme de terre est interdite. Afin de prévenir l'introduction en Angleterre du doryphora, le ministre de l'Agriculture et des pêcheries a décidé, par le décret du 15 octobre 1931, l'interdiction d'importation à partir du 15 mars 1932, des pommes de terre et des légumes produits dans le territoire européen de la France.

En 1931, le tonnage des pommes de terre importé par l'Angleterre marquait un record. La moyenne des trois semaines, du 6 au 13, du 13 au 20, du 20 au 27 juin 1931, était de plus de 35.000 tonnes par semaine. Le plus fort tonnage précédemment atteint avait été de 30.000 tonnes pendant une semaine en 1929 et 1930.

D'ailleurs, la presque totalité des tubercules exportés jusqu'au 15 mars 1932 était dirigée sur l'Angleterre et surtout vers les ports du sud et du sud-ouest, où se trouvaient de nombreux Français, bretons d'origine pour la plupart, dont la présence dans ces lieux était justifiée par l'importance des relations commerciales avec la Bretagne.

Le nombre des bâtiments faisant le transport des pommes de terre primes était nécessairement assez élevé, en raison du grand nombre de ports à desservir, et aussi du temps limité pendant lequel se fait ce genre d'expéditions. (Nos pommes de terre primes arrivaient

en Angleterre avant que les pommes anglaises fussent à maturité, ce qui évitait la concurrence du produit national au début de la saison.)

Ainsi donc, voilà un marché fort important qui nous est à moitié fermé. Cependant, il peut être intéressant pour les producteurs et les exportateurs du Léon de suivre les mouvements d'entrée en Angleterre des pommes de terre d'autres pays. Voici, pour la semaine se terminant le 4 juin 1932, les quantités de paniers ou sacs débarqués dans les divers ports anglais avec la comparaison de ces entrées pendant la semaine correspondante de 1931 (1) :

	Semaine du 30 mai au 4 juin	
	1932	1931
	—	—
Espagne.	351.406	233.739
Hollande.	60.450	95.785
Allemagne.	36.931	46.997
Iles Jersey et Guernesey.	30.210	5.003
Italie.	1.309	»

Devant la suppression du marché anglais, on eût compris difficilement que l'on autorisât l'importation en France des pommes de terre en provenance de l'Angleterre.

Aussi le gouvernement français, par le décret du 18 avril 1932, a interdit l'importation et le transit en France des pommes de terre en provenance de l'Angleterre.

---

(1) *Ouest-Eclair* du 10 juin. Article de M. E. Bérest.

Cette mesure n'est que la réponse à des mesures analogues prises par l'étranger.

C'est d'abord l'Angleterre, traditionnellement libre-échangiste, qui est venue jeter un trouble profond dans son négoce de primeurs avec la France, par le décret du 15 octobre 1931.

Afin de prévenir l'introduction en Angleterre du doryphora, le ministre de l'agriculture et des pêcheries a décidé, par le décret du 15 octobre 1931, l'interdiction d'importation, à partir du 15 mars 1932, des pommes de terre et des légumes produits dans le territoire européen de la France.

Ce décret, célèbre sous le nom de « décret Gilmour », a eu pour résultat de fermer le marché de la pomme de terre; fort heureusement l'entrée en Angleterre du chou-fleur est encore permise.

C'est ensuite l'Allemagne, qui, par un décret en date du 29 février 1932, a, sous le même prétexte du doryphora, interdit l'importation des pommes de terre et des divers légumes français.

De même, l'Espagne, la Hollande, la Belgique (décret du 22 avril 1932) ont, par décrets, interdit l'importation des légumes frais et notamment des pommes de terre en provenance de la France.

La production française, et avec elle celle du Léon, se trouvant privée d'importants débouchés extérieurs, le gouvernement se devait d'adopter une politique de réciprocité envers les pays récalcitrants. Aussi, par un décret en date du 18 avril 1932, le gouvernement a interdit l'importation en France des légumes frais et notamment des pommes de terre en provenance des

pays qui nous ont fermé leurs frontières, c'est-à-dire de l'Angleterre, de l'Espagne, de l'Allemagne et des Pays-Bas.

Le décret du 18 avril 1932 est entré en vigueur à partir du 20 avril, jour de sa publication au *Journal Officiel*.

Tel est le processus de cette politique de protection et de prohibition.

Quelles en ont été les conséquences?

Tout d'abord, cette politique n'a pas réussi à détrôner le roi des primeurs par excellence, nous voulons dire le chou-fleur.

L'Angleterre, l'Allemagne, la Belgique, la Hollande n'ont pas encore interdit l'entrée de ce légume chez eux.

Le tonnage total des expéditions et exportations du chou-fleur du Léon s'élève pour la dernière saison à 56.005 tonnes. Jamais ce chiffre n'avait encore été atteint.

Plus du tiers de la production de ce légume a été exporté (20.893 tonnes); moins des deux tiers de cette même production a été consommé par le marché national (Paris et la province : 35.112 tonnes).

C'est donc un résultat satisfaisant et qui n'a rien de catastrophique comme on pouvait le craindre au début. Il nous suffit de comparer le résultat de cette dernière campagne avec ceux des campagnes précédentes :

Destination des expéditions de choux-fleurs (tonnes)

Années	Paris	Province française	Angleterre	Allemagne Hollande Belgique Suisse	Totaux
1931-1932	16.790	18.322	11.778	9.115	56 005
1930-1931	12.558	13.572	20.284	7.666	54.050
1929-1930	10 007	10.777	18.999	10.768	50.551
1928-1929	5.128	6.218	15.611	14.222	41.177
1927-1928	1.160	2.740	9.463	8.642	22.005
1926-1927	11.106	13.020	11.492	13.003	48.621
1925-1926	6.050	7.010	13.966	13.430	42.456
1924-1925	8.863	14.682	7.371	11.905	42.641
1923-1924	9.497	10.544	5.923	7.142	33.256

Si, pour le chou-fleur, le problème des débouchés est résolu malgré la crise actuelle, il n'en va pas de même pour la pomme de terre, qui est le prototype du légume prohibé par le commerce international.

Le doryphora, cause de cette prohibition, a été signalé en Ille-et-Vilaine cette année. Mais Saint-Pol

est à plus de 200 kilomètres des régions doryphorées. Il est donc tout à fait contraire au principe d'interdire l'exportation de la pomme de terre du Léon. Cet abus de droit n'est, en réalité, que l'application d'une politique de protectionnisme outrancier, de la part de l'Angleterre et des pays qui ont suivi son exemple, politique due à la crise économique de surproduction que nous subissons depuis quelques années. Dès que la crise cessera, il est vraisemblable que ces mesures de rétorsion seront rapportées et que le négoce international reprendra sa physionomie antérieure. Il n'est pas de notre compétence d'assigner une date, même approximative, à la fin de ces hostilités économiques. Tout au moins, souhaitons qu'elle soit prochaine et cela pour la prospérité de la région qui nous intéresse.

Cela étant, la Confédération nationale des producteurs de pommes de terre vient d'attirer, en mai 1932, l'attention des cultivateurs sur la situation très grave dans laquelle va se trouver cette année le marché des pommes de terre.

Il n'y a plus pour 1932 aucun espoir de voir le marché anglais ouvert à nos pommes de terre. Il faut donc prévoir un gros excédent sur le marché intérieur pour les deux premiers mois d'arrachage et, par suite, un effondrement des cours est à craindre.

Pour éviter autant que possible une catastrophe, les producteurs de pommes de terre du Léon devront réaliser un grand effort de discipline.

Voici les suggestions que la Confédération nationale des producteurs de pommes de terre donne aux cultivateurs du Léon :

1° Avancer les arrachages de pommes de terre primes pour profiter des hauts cours, étant donnée la raréfaction des vieilles pommes de terre sur le marché;

2° Eviter d'expédier sur les grands centres, et en particulier sur Paris, les marchandises invendues, ceci pouvant occasionner une baisse générale et la perte partielle ou même totale de cette marchandise périssable.

Aussi aucune marchandise ne doit être expédiée sans avoir été payée ou sans avoir fait l'objet d'un contrat régulier à un prix suffisant ;

3° En cas de forte baisse, cesser les arrachages en vert et laisser mûrir suffisamment tout ou partie des pommes de terre de primeurs pour permettre leur conservation.

Par suite des interdictions en France des pommes de terre étrangères, le marché intérieur pourra absorber sur les mois suivants toute notre récolte à des prix suffisants. Mais ces mesures de protection ne pourront jouer qu'à la condition que la discipline soit respectée dans l'échelonnement des ventes.

Si cette discipline n'est pas observée, aucune mesure gouvernementale ne pourra éviter une baisse catastrophique, spécialement sur les mois de juin et juillet.

Quels sont maintenant les débouchés auxquels peuvent prétendre les maraîchers du Léon?

Tout d'abord, la France peut parfaitement absorber la production totale des pommes de terre bretonnes.

A fortiori, elle peut absorber la production du Léon. La France importait, en 1931, en pommes de terre primeurs (1) :

1° D'Angleterre : 310 quintaux pour une valeur de 29.000 fr.

2° D'Allemagne : 3.800 quintaux pour une valeur de 230.000 fr.

---

(1) Halles Centrales de Paris, du 27 octobre 1931.

3° Des Pays-Bas : 3.509 quintaux pour une valeur de 225.000 fr.

4° De Belgique-Luxembourg : 48.019 quintaux pour une valeur de 3.790.000 fr.

5° D'Espagne : 320.263 quintaux pour une valeur de 36.230.000 fr.

Soit en tout, 375.901 quintaux.

Le chiffre des exportations de pommes de terre du Léon était, en 1931, d'environ 12.000 tonnes ou 120.000 quintaux. Le marché national est donc très à même d'absorber cette production totale.

En admettant même la carence du marché national, certains débouchés s'offrent à l'heure actuelle aux pommes de terre du Léon.

Tout d'abord, la Sarre offre un débouché aux tubercules bretons :

La Fédération française des syndicats de marchands de céréales, section « pommes de terre », a reçu de la Chambre de Commerce franco-sarroise l'avis suivant (1) :

« Un grand nombre de marchés extérieurs ferment leurs portes aux pommes de terre françaises.

« Dans ces conditions, nous tenons à attirer votre attention sur le fait que la Sarre, avec ses 80.000 habitants, tous grands consommateurs de pommes de terre, *se trouvant dans le système douanier français*, constitue un débouché important pour les pommes de terre.

« Les contingentements actuellement en vigueur empêchent l'arrivée des pommes de terre étrangères en Sarre, tandis que les pommes de terre françaises peuvent y arriver sans difficultés. Il y a donc intérêt à ce

---

(1) *Ouest-Eclair* du 12 juin 1932.

que vous nous communiquiez les adresses d'importants exportateurs français, ayant en ce moment de grandes disponibilités en pommes de terre et pouvant livrer en Sarre à des prix avantageux. »

Il en va de même de la Rhénanie.

Ensuite, la Suisse peut constituer pour le Léon un client très intéressant. Il y a évidemment ici la concurrence étrangère.

En ce qui concerne spécialement les pommes de terre, la Suisse en a importé en 1931 pour 8.111.795 francs, dont 957.725 francs de France.

D'Espagne, 1.200.000 francs de pommes de terre sont entrées en Suisse; le reste vient d'Allemagne, de Pologne, d'Italie (1).

Ce sont certes des concurrents sérieux, et qui ne ménagent pas leurs efforts. Mais la qualité des primeurs du Léon l'emporte de beaucoup. En faisant connaître la qualité de ces primeurs, en soignant leur présentation, il n'y a pas de raisons que les maraîchers du Léon ne distancient leurs concurrents étrangers.

Il n'y a donc pas lieu de s'émouvoir outre mesure des décrets de prohibition. Si ces décrets sont susceptibles de changer l'orientation du commerce des primeurs, du moins, ils ne peuvent entraîner sa disparition. Et c'est, au fond, ce qui compte.

Ce qu'il faut retenir de cette étude, c'est l'esprit de discipline et de solidarité qui doit régner entre producteurs et négociants pour faire face victorieusement aux difficultés de l'heure présente.

---

(1) *Ouest-Eclair* du 6 mai 1932.

TROISIÈME PARTIE

L'Organisation de la Vente

Après avoir passé en revue les organes et les débouchés du commerce des primeurs, il reste à étudier le mécanisme interne de ce commerce.

L'organisation de la vente va présenter deux aspects; selon qu'on l'envisage sur le marché international (commerce d'exportation) ou sur le marché national (commerce proprement dit).

Sur le plan international, nous passerons en revue l'organisation des ventes à l'étranger et nous retiendrons tout particulièrement, pour le chou-fleur, la réglementation italienne, pour la pomme de terre, la réglementation espagnole.

Sur le plan national, nous étudierons spécialement le marché de Saint-Pol et celui des Halles centrales de Paris, et les projets français de réorganisation des ventes.

CHAPITRE V

L'organisation de la vente à l'étranger

I. — L'Angleterre

Londres est le grand marché anglais. Ses huit millions d'habitants réclament un approvisionnement formidable en fleurs, fruits, légumes et primeurs.

Le marché anglais de Covent Garden diffère profondément du marché français des Halles centrales. Ici, tout y est fait sur une plus grande échelle qu'en France et des installations modernes et spacieuses centralisent les ventes des produits les plus divers et de provenance les plus variées (1).

Avant 1930, la vente courante était la vente à la Commission; le commerce étant centralisé par quelques maisons constituées en sociétés anonymes ou associations commerciales, disposant de moyens et de capitaux considérables.

Ces envois laissaient souvent beaucoup d'aléa, et nous avons tous connu des exportateurs trop entreprenants ou imprudents, qui ont ainsi fait des campagnes ruineuses (2).

Depuis 1930, les exportateurs français ne font que des ventes fermes sur l'Angleterre.

---

(1) E. Bérest. L'exportation des produits du sol, p. 22.

(2) E. Bérest. L'exportation des produits du sol, p. 23.

Nous exportons surtout à l'Angleterre le chou-fleur et l'oignon.

Si vers l'Allemagne, la Belgique, la Hollande, la Suisse, on envoie le gros brocoli, vers l'Angleterre on envoie le petit brocoli ou « moudet » et le moyen.

Cette spécialité des exportations, basée sur le goût de la clientèle étrangère, appelle une question de première importance : la publicité.

A ce point de vue, nous avons beaucoup à apprendre de nos voisins anglais. La publicité est organisée scientifiquement en Angleterre.

M. du Halgouet, attaché commercial à l'ambassade de France à Londres, aimerait voir les exportateurs français se joindre au grand mouvement de propagande et de publicité nécessaire à la bonne exportation de nos produits.

« Ce mouvement est basé sur l'idée de coopération. Il est conçu de façon très large et a pour but :

« 1° D'accroître les demandes de légumes et de fruits en toutes saisons;

« 2° De stimuler les demandes pour certains légumes et fruits lors du moment de la récolte;

« 3° D'éviter la perte de produits envoyés sur des marchés encombrés;

« 4° De maintenir un prix moyen rémunérateur pour le commerce et la production.

« On estime la population de la Grande-Bretagne à environ 40.000.000 d'habitants. Sa consommation en fruits et légumes a atteint en achats, en 1924, le chiffre de 100 millions de livres sterling. Bien que ce chiffre soit énorme, il pouvait être doublé. » (1).

---

(1) E. Bérest. L'exportation des produits du sol, p. 7.

Pour augmenter cette consommation, il faut faire de la publicité. Il y a quelques années, on ignorait les possibilités de production de la Californie. La publicité organisée par les producteurs de cette région a fait accroître les ventes, en 2 ou 3 ans, de 80 %.

En Angleterre, pour mener à bien cette campagne de publicité, les producteurs ont décidé d'y attribuer un penny par livre sterling, de toutes ventes réalisées, c'est-à-dire à peu près 0 fr. 40 par 100 francs.

Devant cet ordonnancement remarquable du marché anglais, nous devons réorganiser nos ventes en Angleterre.

A ce propos, M. Tuzet écrivait déjà en 1909 (1) : .

« A défaut de pouvoir installer un comptoir français pour faire la vente directement, car certainement il s'élèverait une opposition et une lutte ardente des Anglais qui, finalement, auraient le gain pour eux, il conviendrait d'envisager un groupement de nos expéditeurs, qu'ils soient producteurs ou négociants, ayant en Angleterre une agence sérieuse les renseignant en temps utile, facilitant à propos la décentralisation du marché de Londres et l'envoi sur d'autres points de consommation, enfin documentant nos expéditeurs sur les apparences de la production ou des concurrences. Si nos expéditeurs formaient cette agence et se conformaient à ses conseils, il pourait se produire une grosse amélioration à leur profit, car actuellement c'est une véritable anarchie qui dirige nos procédés de vente en Angleterre. »

En 1910, une agence basée sur ces principes existait déjà à Londres. Le syndicat des violettes de Toulouse,

---

(1) E. Bérest. L'exportation des produits du sol, p. 23.

la coopérative « La Bretonne » de Saint-Pol-de-Léon et diverses autres associations utilisaient ses services avec sérieux profits. Cette agence, qui avait disparu durant la guerre, a repris vie en 1924 et continue toujours à fonctionner.

II. — Suisse

Il existe en Suisse de nombreuses maisons de vente constituées en sociétés anonymes. Le commerçant suisse s'associe volontiers et les maisons de vente des produits du sol, spécialement des fruits et primeurs, sont groupées en syndicats professionnels.

Ces syndicats professionnels sont des groupements purement économiques visant la défense des intérêts de la profession et s'interdisant pour eux-mêmes tous achats ou ventes commerciales. Ils jouent également le rôle d'agence de renseignements et de tribunal quant aux litiges nés à l'occasion du commerce d'exportation des maisons qui y ont adhéré. Les services de contentieux du Syndicat des Primeuristes suisses ont non seulement satisfait les commerçants suisses, mais aussi les exportateurs français.

Quant aux modalités des ventes réalisées, il semble que ce soit la *vente ferme*, de préférence à la commission, qui est le plus souvent employée. Cela tient au caractère expéditif de l'importateur suisse.

La question pratique à résoudre est celle de connaître exactement les besoins de ce pays, les époques favorables d'exportation, de façon à combattre victorieusement la concurrence étrangère.

III. — Allemagne

Berlin et Cologne sont les deux marchés allemands où nous expédions nos produits.

Les ventes fermes sont assez fréquentes avec l'Allemagne. Les Allemands achètent même volontiers « gare de départ », de telle sorte qu'aussitôt ses produits livrés au chemin de fer, le vendeur est déchargé de toute responsabilité.

On pratique aussi, particulièrement en Allemagne, la vente par représentants. Le vendeur expédie ses marchandises à son représentant dans le pays et celui-ci s'efforce de vendre dans les meilleures conditions (1).

N'oublions pas que l'Allemagne a elle-même d'importantes cultures maraîchères avec lesquelles nos produits ont du mal à lutter.

Toujours pratiques, nos voisins d'Outre-Rhin délaissent la production de quelques exemplaires de grand luxe et recherchent plutôt la quantité de produits pouvant être vendus à des prix rémunérateurs. De plus, le marché allemand, par sa situation géographique, est très ouvert à la concurrence étrangère. Il est de notre intérêt de relever cette clientèle allemande, de l'étudier de près et, pour ce faire, d'avoir des représentants sur place.

Si nous voulons exporter des produits, exportons des hommes et posons ici un principe que M. Jean Périer aimait à citer : « Unissez-vous, exportez des hommes, si vous voulez exporter des produits, car le commerce suit ses nationaux. »

---

(1) Picaud, p. 128.

IV. — La Hollande

La production hollandaise est fortement organisée (région du Westland, entre La Haye et la mer, région de Tiel).

« De nombreuses communes ont leur syndicat et leur magasin de vente dirigé et organisé par les producteurs eux-mêmes. Les négociants viennent y acheter les fruits, légumes, fleurs qui sont exposés sur une table roulante. Les acheteurs sont assis sur des gradins; chacun d'eux a son numéro, toujours le même, et à portée de sa main se trouve un bouton électrique .Ce bouton sert à arrêter une aiguille qui tourne lentement sur un immense cadran où sont inscrits les prix par ordre décroîssant. Lorsque le prix indiqué par l'aiguille lui convient, l'acheteur presse le bouton. Instantanément l'aiguille s'arrête sur chiffre et le numéro de l'acheteur apparaît sur un tableau d'appel.

La production indigène limite l'entrée de nos produits, mais Amsterdam, Rotterdam, La Haye, sont centres de grosse consommation et des ventes de certains produits de notre sol peuvent y être fructueuses. » (1).

Avant la guerre, il passait par Venlo plus de 4.000 wagons de choux-fleurs annuellement. Venlo est un point de la ligne Paris-Brême-Berlin-Hambourg et commande aussi la sortie vers l'Allemagne des lignes hollandaises. De même que dans les autres pays, la présence d'agents français chargés d'étudier le marché hollandais est indispensable.

---

(1) E. Bérest. L'exportation des produits du sol, p. 21.

V. — Belgique

Le marché belge est difficile. Beaucoup d'expéditeurs ne trouvent pas de sécurité à faire des envois.

Les ventes se font dans les principales villes à des criées détaillant aux acheteurs.

Ici encore, les exportateurs du Léon auraient intérêt à faire étudier les conditions de vente par des représentants.

La place prise par des Allemands, des Suisses, des Espagnols, des Italiens s'occupant en Belgique de la vente des primeurs est très importante. Par contre, il existe très peu de maisons de gros ou de détail tenues par des Français.

Cette étude de l'organisation de la vente à l'étranger nous a permis d'enregistrer les difficultés sans cesse croisssantes qui viennent gêner nos exportations.

C'est qu'en matière de commerce international ou national, « la concurrence est l'âme du commerce ».

Devant cette concurrence des pays étrangers, de l'Italie pour le chou-fleur, de l'Espagne pour la pomme de terre, il est de notre intérêt de réorganiser nos exportations.

Si l'Italie et l'Espagne nous concurrencent sérieusement, et très souvent avec succès, c'est qu'il existe en Italie et en Espagne des réglementations minutieuses pour les primeurs.

Etudions donc ces organisations pour pouvoir en tirer profit.

1° *Réglementation de l'exportation des primeurs en Italie.*

Des mesures sévères règlent les exportations italiennes.

Seuls, les choux-fleurs d'excellente présentation sont autorisés à passer la frontière.

Comparons les exportations du chou-fleur italien pour les années 1929 et 1930.

	1929	1930
Allemagne	30.840 tonnes	73.300 tonnes
Autriche	5.810 »	6.080 »
Suisse	2.190 »	7.090 »
Tchéco-Slovaquie	1.300 »	3.520 »
Suède	210 »	400 »
Yougo-Slavie	195 »	360 »
Hollande	60 »	2.100 »
Angleterre	45 »	660 »
Les autres pays (France inclus)	400 »	1.130 »
Total	41.050 »	94.640 »

(*Tableau communiqué par M. Bérest*)

Les exportateurs italiens gênent particulièrement le marché saint-politain en Allemagne, en Suisse, en Hollande. Pour la Hollande, les importations de 1930 sont 35 fois plus fortes que celles de 1929.

Dans l'ensemble, les importations ont plus que doublé.

Nous avons étudié, en son temps, cette concurrence italienne. Nous devons rechercher maintenant les causes de succès des exportations italiennes.

Ce succès des exportations est dû (1) :

1) A l'action du gouvernement.

2) A l'organisation coopérative.

3) A l'emploi du froid dans les expéditions de fruits et légumes.

4) A l'utilisation du matériel de chemin de fer mis à la disposition des exportateurs.

5) A la technique des emballages.

1) Tout d'abord le gouvernement a institué par décret une « marque nationale de garantie » pour toutes les denrées agricoles italiennes, destinée à couvrir seulement les produits de qualité. Cette réglementation ou standardisation entraîne un contrôle assuré par des inspecteurs de « l'Istituto Nazionale per l'Esportazione » (I.N.E.) (ingénieurs agronomes), auxquels sont adjoints des employés des chemins de fer de l'Etat, des douaniers et des miliciens fascistes de la brigade des chemins de fer. La sanction est le certificat de visite délivré par les bureaux d'inspection de l'I.N.E.

---

(1) « Comité National des Conseillers du Commerce extérieur de la France — Section d'Italie. » — « Organisation en Italie des exportations de fruits et légumes ».

Les chemins de fer ont l'obligation de refuser toute expédition de produits soumis au contrôle non appuyée de ce certificat; il en est de même des exportations par mer. En cas de fraude constatée, l'I.N.E. applique des amendes et, en cas de récidive, défère les coupables aux tribunaux pénaux. Cette réglementation est valable pour les agrumes, riz, choux-fleurs et pommes de terre.

En outre, l'I.N.E. fournit aux agriculteurs des semences sélectionnées de choux-fleurs et s'intéresse à tous les problèmes qui se posent pour les exportateurs : pour encourager la production de machines calibreuses, sélectionneuses et toutes autres, à haut rendement et à bas prix, il a organisé entre les constructeurs un concours doté de prix importants; il propose aux chemins de fer des améliorations au matériel roulant, etc.

Pour l'organisation des ventes, l'I. N. E. envoie à l'étranger sur les principales places des observateurs chargés en première ligne de le renseigner et publie hebdomadairement un *Bulletin de renseignements sur les Denrées Agricoles.*

Les résultats de cette organisation sont remarquables: en 1929-30, bien que l'exportation ait plus que doublé en poids, par rapport à 1927-28 (936.000 quintaux contre 417.000 quintaux) on a enregistré un prix de vente moyen supérieur de plus de 30 % (L. 121 par quintal contre L. 89,50).

2) Les Coopératives de production et d'exportation sont groupées sous l'égide de la section des ventes collectives des produits du sol (S.V.C.) de la Fédération Italienne des Syndicats Agricoles.

Cette organisation, dont le siège est à Bologne, est née de la fusion de quatre grandes coopératives de producteurs qui avaient depuis longtemps compris l'intérêt des méthodes adoptées par les gros producteurs

exportateurs type Bonvicini et avaient réuni leurs capitaux pour les appliquer. Ces coopératives sont au nombre de **49.**

L'intérêt particulier de ce groupement est qu'il s'astreint volontairement à des réglementations très stictes et s'occupe de l'ensemble de la production agricole.

Les spécifications sont fixées pour chaque produit, tant pour la qualité que pour le conditionnement et l'emballage, par la Direction de la S. V. C. Celle-ci a déposé dans tous les pays où elle exporte, une marque de qualité unique pour les divers produits: contrairement aux Américains, elle n'a déposé aucun nom particulier désignant une qualité donnée.

La Direction de la S. V. C. est en liaison téléphonique journalière avec ses agents à l'étranger. Ceux-ci se sont groupés en sociétés qui constituent de véritables organes de vente à Vienne, Munich, Bâle, Londres et Paris (renseignements sur les arrivages et les cours pratiqués, placement des marchandises, recherches de nouveaux débouchés).

3) Les Italiens font un emploi considérable, pour les expéditions de fruits et légumes de la « préréfigération » (emploi du froid) et des transports en wagons frigorifiques. Leurs produits peuvent ainsi supporter de très longs trajets et arriver à destination en parfait état. A l'inverse les producteurs français expédient la plupart du temps en wagons ordinaires: ils sont donc obligés d'adopter des transports très rapides et par suite plus onéreux.

En pratique, toutes les expéditions de fruits et légumes français se font à grande vitesse de bout en bout.

4) Les exportateurs italiens savent grouper leurs envois par wagons complets. Les exportateurs français, à l'inverse, beaucoup plus individualistes, font leurs expéditions « chacun pour son compte ». Il en résulte souvent des charges incomplètes et par conséquent une nouvelle augmentation des frais.

5) Pendant longtemps, les exportateurs français ont exigé le retour des emballages vides pour les réutiliser. Par suite les colis devaient être très résistants, très lourds et très chers: donc, au départ, frais de transport plus onéreux et à l'arrivée frais de transport supplémentaires « à vide ».

Cette pratique tend heureusement à disparaître et les expéditions à « emballages perdus » croissent de jour en jour.

Que devons-nous conclure ?

Tout d'abord que la France, à l'exemple de l'Italie, se doit d'adopter le régime de la standardisation.

Ce régime (standardisation et préréfrigération) sera plutôt l'œuvre des particuliers que l'œuvre du gouvernement: en France nous sommes plus individualistes qu'en Italie; notre régime politique n'est pas le même que celui de l'Italie, enfin la production française est beaucoup plus divisée que la production italienne.

2° *Réglementation de l'exportation de la pomme de terre en Espagne.*

On est préoccupé dans les milieux professionnels d'assurer la bonne réputation des produits agricoles français pouvant être exportés.

Cette année où les expéditions de pommes de terre d'Espagne vers l'Angleterre sont particulièrement

actives, il nous paraît intéressant de faire connaître aux intéressés les mesures qui ont été prises pour sauvegarder la réputation des pommes de terre exportées d'Espagne (1).

Toute personne, commerçant ou producteur, firme commerciale ou coopérative de producteurs, qui veut se livrer à l'exportation, doit demander son inscription sur un registre officiel. A chaque inscrit est délivré un numéro. Ce numéro doit obligatoirement être porté sur les colis ou emballages de façon très visible, la hauteur des chiffres ne devant pas être inférieure à trois centimètres.

Toutes les pommes de terre destinées à l'exportation doivent être débarrassées d'insectes, de larves ou d'œufs et de toute maladie cryptogamique. En outre, est interdite l'exportation des pommes de terre parmi lesquelles sont mélangées — dans une proportion de plus de un pour cent — les éléments ci-après :

1) Terre adhérant à la peau ou séparée ou toute autre substance étrangère;

2) Tubercules coupés, verts, fermentés, défectueux, abîmés par la bêche ou tout autre instrument agricole;

3) Tubercules d'un poids inférieur à 20 grammes pendant la période des premières primes, c'est-à-dire jusqu'à la fin mai et de moins de 40 grammes après cette date.

L'exportation des pommes de terre inférieures comme poids à ceux indiqués ci-dessus est autorisée, à condition qu'elles soient emballées dans des colis séparés et

---

(1) *Ouest-Eclair* du 17 juin 1931.

qu'elles satisfassent aux conditions prévues aux paragraphes 1) et 2); les colis devront porter extérieurement et très visiblement la mention « petites ».

Est interdite l'exportation de tout colis préparé, c'est-à-dire « fardé » et dont la couche supérieure présenterait un meilleur aspect ou des grosseurs supérieures au reste de son contenu.

Les emballages, quels qu'ils soient, doivent être neufs. Le poids des colis destinés à l'exportation doit être uniforme.

L'application de ces dispositions est assurée par un service officiel d'inspection et les Douanes n'autorisent le dédouanement que pour les seules expéditions pourvues d'un certificat visé par le Service d'Inspection. Ce service est effectué par les sections agronomiques en attendant la constitution de commissions spéciales.

La non observation de ces prescriptions est passible des pénalisations suivantes :

1) Saisie et confiscation de l'expédition .

2) Suspension du droit d'exporter pendant huit jours.

3) Saisie, confiscation et suspension d'exportation pendant un mois.

4) Saisie, confiscation et radiation du registre officiel.

Pour encourager les mouvements de coopération d'efforts individuels, l'Etat espagnol se propose de créer des Commissions d'inspection formées par les membres des associations d'exportateurs légalement constituées. Les Chambres de Commerce sont autorisées à organiser la création de ces commissions.

Au moment où le gouvernement français a déposé sur le bureau des Chambres un projet de marque nationale, l'exemple de la réglementation espagnole relative à l'exportation des pommes de terre mérite d'être signalé à nos exportateurs et cultivateurs (1).

(1) *Ouest-Eclair* du 17 juin 1931.

CHAPITRE VI

L'organisation de la vente en France

Le marché national, constituant le principal débouché des primeurs, donne par là même, à la question de l'organisation de la vente en France, une importance capitale.

Nous étudierons pour chaque légume la réglementation de la vente; cette étude nous prouvera l'insuffisance de cette réglementation et nous fera envisager les progrès à y réaliser.

A ce sujet, nous étudierons la question actuelle de la standardisation et de son application par la création de la marque « Bretagne », qui serait apposée aux primeurs du pays de Léon.

Vente des choux-fleurs

La plus grande partie des choux-fleurs récoltés est dirigée sur Saint-Pol, où se tient chaque jour, hiver comme été, un grand marché de primeurs.

Il en est de même à Taulé, Plouescat, Cléder et Plouénan, mais en plus petit. Il y a encore huit ans, l'unique marché des primeurs se tenait à Saint-Pol. Des achats s'effectuaient bien à Taulé et à Plouénan, mais sans qu'il existe de marché proprement dit et, de plus, les achats étaient de faible importance.

Le marché de Saint-Pol a toujours eu la réputation d'être celui des cours les plus élevés et il a évidemment la préférence des cultivateurs.

Avant la mise en service du pont de la Corde sur la rivière la Penzé, il n'existait que deux voies d'accès entre la région sud de la Penzé et Saint-Pol : route passant par Henvic, Penzé et la gare de Plouénan; route du passage de la Corde, obligeant à l'utilisation d'un bac pour traverser la Penzé, bac qui était impraticable tellement il était insuffisant (1).

Cet état de choses avait servi à la création d'un marché, à proximité de la gare de Taulé-Henvic, marché qui avait rapidement connu un certain succès et avait accru par là même le trafic de la gare de Taulé-Henvic.

La mise en service du pont de la Corde a ramené ses anciens clients au marché de Saint-Pol et notamment ceux de Henvic et de Carantec. Il en est résulté un accroissement du trafic de la gare de Saint-Pol au détriment de la gare de Taulé-Henvic.

A partir du 13 juin 1932 s'applique une nouvelle réglementation du marché aux légumes de Saint-Pol. Voici quelques clauses de l'arrêté municipal pris à ce sujet :

« ARTICLE PREMIER. — Le marché de choux-fleurs, artichauts, pommes de terre, a lieu exclusivement sur les emplacements qui lui sont réservés : place de l'Evêché et, en cas d'affluence, Grand' Place et Place du Parvis. Subsidiairement, place du Creisker. Les charrettes chargées de ces légumes destinées à être exposées en vente doivent, en arrivant en ville, s'y rendre directement.

---

(1) Joel Michau. Les primeurs dans le pays de Léon, p. 92.

« Aucune transaction ne peut avoir lieu en dehors de ces emplacements.

« ARTICLE 2. — Le marché des choux-fleurs et artichauts est ouvert à 7 heures et clos à 11 heures. Les lundis et lendemains de fête légale, la clôture a lieu à 11 h. 30.

« ARTICLE 3. — Le stationnement des charrettes invendues ne sera pas toléré sur les emplacements de marché après 13 heures.

« ARTICLE 4. — Le marché de pommes de terre a lieu de 7 à 11 heures (11 h. 30 comme il est dit ci-dessus) est interrompu jusqu'à 13 heures, et reprend de 13 heures à 17 heures.

« ARTICLE 5. — A partir de 10 heures sonnées (10 h. 30 les lundis et lendemains de fête légale), pour les marchés du matin, et de 16 heures sonnées pour les marchés de l'après-midi, nulle voiture de légumes n'est admise à pénétrer sur les places de marché.

« ARTICLE 6. — Pour chaque marché, un quart d'heure avant l'heure de la fermeture (ou de l'interruption), un coup de sifflet donné par la police avertira que les transactions sont près d'être closes. Un second coup de sifflet, à l'heure exacte, donnera le signal de la clôture (ou de l'interruption).

« A partir de ce second coup de sifflet, aucune transaction ne pourra plus avoir lieu.

« ARTICLE 7. — En cas de contestation sur le poids entre les acheteurs et les vendeurs, les parties pourront faire usage du poids public. »

Le marché de Saint-Pol est des plus pittoresques. Les voitures pleines de choux viennent s'y ranger côte à côte sur la grande place de la ville, en attendant le bon plaisir des acheteurs. Les jours d'affluence, on peut voir jusqu'à 2.000 charrettes se diriger vers le marché.

Les marchands de gros s'approchent des voitures et, après examen du légume, offrent un prix. Lorsque les conditions sont arrêtées, l'acheteur inscrit le prix convenu sur un carnet à souche et remet une feuille au vendeur.

Celui-ci va aussitôt décharger sa marchandise au magasin du courtier et toucher le prix convenu. Là, on procède au triage et à l'emballage des têtes de choux (en général par caissettes de 24) qui sont ensuite dirigées sur la gare.

Un autre mode de vente existe : c'est celui organisé par la coopérative « La Bretonne ». Les cultivateurs qui en font partie vont directement au magasin coopératif et leur marchandise est payée au cours moyen du jour. La coopérative achète aussi sa marchandise sur le marché à des producteurs quelconques, au même prix que le commerçant patenté : ceci constitue un acte de commerce au premier chef.

Le marchand local, après triage et emballage, expédie à une maison de commission, fixée en Allemagne par exemple. Souvent même ces maisons de commission ont un représentant local qui prend livraison sur place et fait l'expédition.

La vente en gros des choux-fleurs se fait au nombre de têtes et non au poids. Le prix de revient approximatif d'une tête atteint environ 0 fr. 60 à 0 fr. 75. Le producteur doit donc vendre 1 fr. à 1 fr. 25 au moins pour réaliser un bénéfice normal et ce prix n'est pas exagéré, puisqu'en 1913 le cours du chou-fleur, en gros, était déjà de 0 fr. 25 environ.

Pour les choux-fleurs, le canton de Saint-Pol produit à lui seul 90 % de la récolte. Le reste est fourni par Plouzévédé, Taulé et Plouescat.

La plus grande partie des expéditions se fait par chemin de fer. Les envois se font d'abord vers les villes

importantes de Bretagne, de Normandie et vers Paris, suivant les demandes des Halles Centrales. Aux Halles Centrales, la vente ne se fait pas exclusivement sous les pavillons. En ce qui concerne la plus grosse partie des primeurs, elle a lieu sur les annexes du carreau qui, depuis quelques années, prennent une extension formidable.

Cette vente « à découvert » s'explique par les grandes facilités qu'ont ainsi les acheteurs pour enlever leurs marchandises. Dans les pavillons, où opèrent généralement les mandataires, la sortie des denrées s'effectue encore à dos d'homme. Ce procédé de manutention est encore à la rigueur admissible pour les petits colis et les faibles quantités. Il est impraticable lorsqu'il s'agit de tonnes de pommes de terre et de montagnes de choux-fleurs. Voilà d'où vient le succès du marché « à découvert ».

Trois classes de vendeurs existent aux Halles :

1° Les mandataires;

2° Les commissionnaires;

3° Les approvisionneurs.

L'exportateur choisit tel intermédiaire qui lui convient, mais il doit tenir compte évidemment des prix du marché de Paris. Ces prix, le plus souvent, règlent le cours des marchés de production. Mais les ventes des mandataires et commissionnaires sont trop souvent aléatoires et donnent lieu très souvent à des pertes sérieuses.

Pour obvier à cet inconvénient, le commerçant recherchera la vente ferme avec acceptation certaine du prix au départ : c'est ainsi que nait la clientèle de détail ou clientèle de province.

Contenter et conserver cette clientèle, cela va demander à l'expéditeur une surveillance continuelle, une correspondance suivie et une comptabilité méthodique.

Cela nécessitera un emballage coûteux convenant au détail, une publicité adéquate, une multiplicité de petits comptes courants, des modes de paiement variant suivant le client : envoi fait contre remboursement ou payable par mandat, ou par virement aux chèques postaux de la maison expéditrice, ou par effets de commerce réclamant le concours des banques.

A cette vente en France s'ajoute la vente à l'étranger : l'exportation proprement dite.

Là encore, le commerçant va s'entourer de renseignements et d'une documentation touffue, et bien souvent pour entretenir le travail de son nombreux personnel emballeur, il devra ajouter aux ventes fermes des envois à la commission, grevés de lourds frais de transport.

Une tension continuelle de l'esprit est nécessaire : dès le matin, l'expéditeur doit assurer les achats sur le marché local. La moyenne des prix d'achat étant fixée, il doit mentalement calculer ses prix de revient car les offres de produits du sol, généralement périssables, doivent être rapidement faites. Ces offres partent par télégrammes comme aussi parviennent les commandes. Le personnel emballeur prépare les envois et, le jour même, le chargement sur wagons est exécuté. Le soir même, les factures et avis de départ partent par fil ou par poste.

Vente des pommes de terre et artichauts

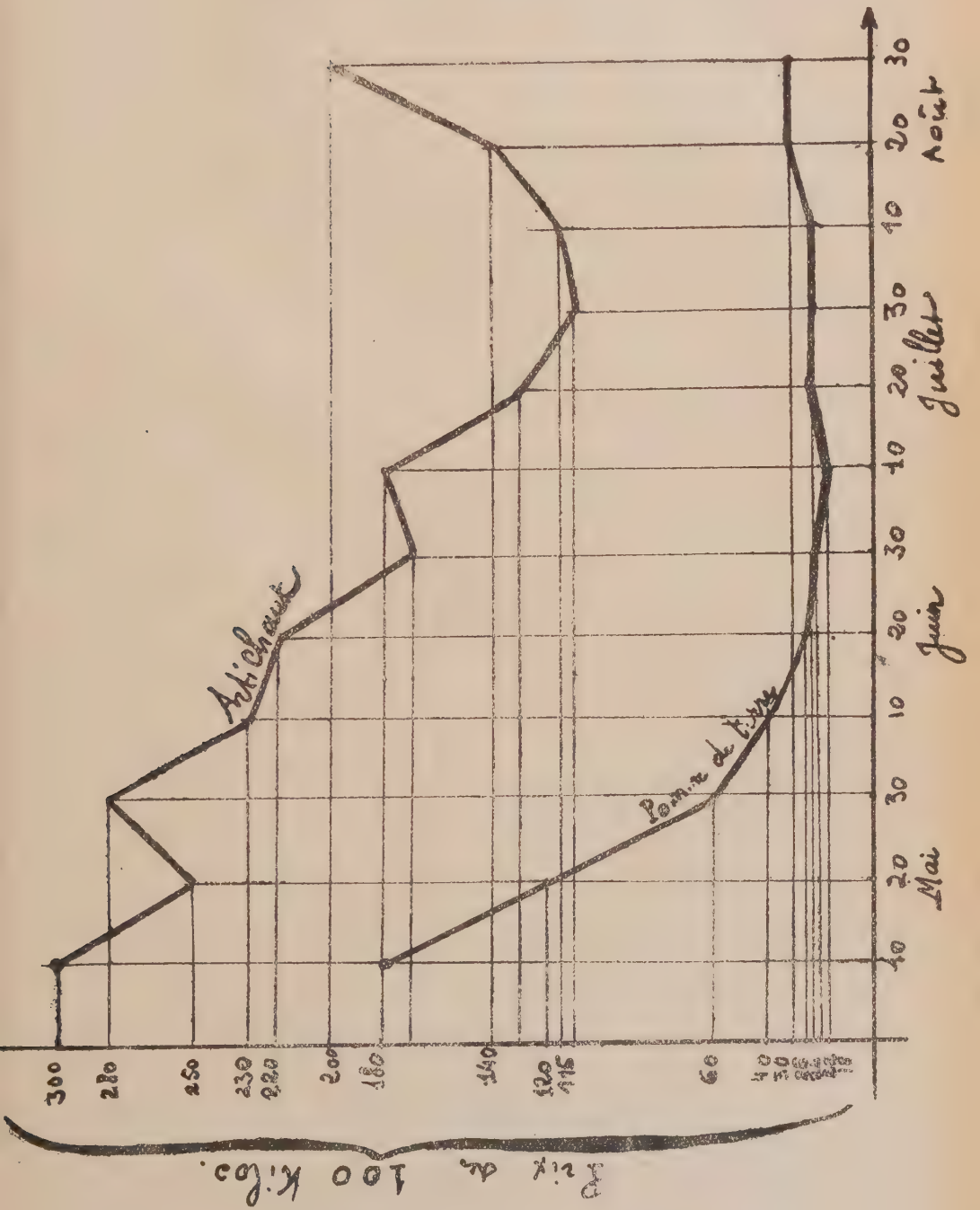
La vente des pommes de terre primeurs et des artichauts se fait principalement comme celle des choux-fleurs, sur le marché de Saint-Pol-de-Léon, où les producteurs les amènent directement.

Tandis que la vente des artichauts dure de 6 à 8 mois par an, celle des pommes de terre primes commence en

COURBE DES MARCHÉS DE L'ARTICHAUT
ET DE LA POMME DE TERRE

pendant les mois de mai, juin, juillet, août 1932

(Ce graphique a été établi par nous,
d'après les cours fournis par M. Bérest.)



mai et bat son plein du 15 de ce mois jusqu'au 15 juin. Durant cette période, c'est chaque jour sur les différentes routes, un afflux considérable de charrettes, pleines de tubercules primes, qui s'acheminent vers les lieux de vente. Comme c'est aussi la saison de grande production des artichauts, il en résulte un trafic intense dans la région car, bien qu'on n'exporte pas ce dernier produit, il faut cependant l'expédier vers les grands centres de consommation, et notamment à Paris qui en absorbe une quantité importante.

Les pommes de terre se vendent par sacs de 50 kilos et les prix varient suivant les espèces et la qualité des tubercules. Les cours subissent dans le courant de la saison des variations assez sensibles, bien que moins étendues que celles des pommes de terre d'automne.

Certains cultivateurs ne portent pas leurs pommes de terre au marché et préfèrent les vendre à la ferme même, à des courtiers qui se chargent des expéditions.

Par contre, certains acheteurs-expéditeurs ont des fournisseurs attitrés qui leur livrent à un prix convenu d'avance. C'est un système fort aléatoire d'ailleurs à cause des variations de cours qui peuvent désavantager à l'excès l'une ou l'autre des parties.

D'autres producteurs expédient directement sur des bourses ou criées analogues aux halles de Paris, mais avec les risques inhérents à ce mode de vente. Il vaut mieux laisser à ceux qui en font leur profession le soin des expéditions et de la vente sur les marchés éloignés.

Comme pour les choux-fleurs, les cultivateurs-coopérateurs peuvent s'adresser directement à la coopérative « La Bretonne ».

Pour les artichauts, la vente se réalise à peu près de la même manière, sauf qu'on les transporte au marché soit en vrac, soit par grandes hottes. Leur expédition se fait généralement dans des caissettes de dimensions et de poids très variables.

Vente des oignons et échalotes

Le commerce en est tout autre. Des groupes de cultivateurs envoient sur place, et principalement en Angleterre, des équipes de 5 à 10 hommes qui effectuent la vente au détail en parcourant villes et villages. Les cultivateurs leur adressent directement les oignons et échalotes, au fur et à mesure des demandes.

Cette coutume existe depuis plus d'un siècle pour les oignons. Il y a évidemment avantage pour le producteur à opérer de cette façon, car il réalise sa marchandise à un prix supérieur.

A côté de ces équipes, il en existe d'autres qui, n'appartenant à aucun groupement, revendent à la commission des produits que leur adressent des courtiers agissant en France.

L'étude de l'organisation de la vente en France nous a permis d'y constater de nombreuses lacunes.

Au sujet de la présentation des expéditions, il y a beaucoup à faire. L'exemple de l'étranger est à retenir, en particulier de l'Italie, où la standardisation des primeurs est assurée.

Dans le domaine des transports, les barèmes des tarifs de Compagnies, qui varient suivant le tonnage et la catégorie de la denrée à transporter, devraient également varier suivant les époques de production et les régions qu'elles relient à la capitale.

Pour les primeurs, il importerait qu'un tarif spécial soit établi au moment des grandes époques de production qui correspondent à ce qu'on appelle, sur le marché des Halles, les périodes de « débâcle ».

Pour le transport des pommes de terre, des tarifs dégressifs et saisonniers ont été accordés cette année.

Il importe aussi que les organismes qui ont pris la charge des transports augmentent les effectifs de leurs services au moment de la période d'afflux des marchandises, afin que leur valeur ne soit pas diminuée par le fait seul d'un retard à l'arivée aux Halles.

De la standardisation des primeurs

La standardisation consiste à présenter toujours le même produit, sain, homogène, de même grosseur, qualité et quantité, dans le même emballage.

Les avantages de la standardisation sont multiples.

Au producteur, elle permet de sélectionner les variétés qui se vendent le mieux.

Au commerçant en gros, elle donne l'assurance de pouvoir vendre sur échantillon ou même sur simple désignation de la marchandise, sans vérification du poids et du contenu du colis.

Au détaillant, elle évite les discussions avec la clientèle et les pertes résultant d'un marchandise imparfaitement triée.

Au transporteur, elle facilite le contrôle des déclarations du poids par le simple comptage des colis.

Au consommateur, elle garantit un produit de son goût, en rapport avec ses facultés d'achat, et toujours identique à lui-même. Enfin pour tous, elle rend possible l'établissement d'une cote ou d'un prix de marché ayant une signification réelle, claire et précise.

La standardisation a été employée pour la première fois, en fait de fruits et primeurs, par l'Union Sud-Africaine : une loi de 1914 la rend obligatoire pour les produits destinés à l'exportation.

Les différents pays ont suivi cette voie dans l'ordre suivant :

Victoria : règlement partiel en 1917, règlement général en 1926.

Nouvelle-Zélande : Règlement sur les pommes en 1924.

Canada : Loi de 1923 sur les fruits. Loi de 1928 sur les légumes.

Etats-Unis : Etudes et lois échelonnées de 1918 à 1929.

Italie : Lois et règlements de 1927 sur agrumes, riz, choux-fleurs et pommes de terre.

Angleterre : Loi de 1928 pour le régime intérieur.

Yougoslavie : Loi de 1929.

Espagne : Règlement de 1929

Hollande : Règlement de 1929.

Jusqu'en 1929, cette question n'avait pas été abordée en France. A cette époque, M. Israël, président de la Bourse de Commerce de Strasbourg, secondé par M. Chapellu, secrétaire général, convoqua un congrès de la standardisation. Deux autres congrès furent tenus en 1930 et 1931. Un organisme fut fondé, le Comité national d'exportation des fruits et primeurs qui fut présidé jusqu'en 1931 par M. Ricard, ancien ministre de l'Agriculture, et en ce moment par M. de Guébriant. M. Chapellu en est le secrétaire général.

Cet organisme a entrepris la standardisation des fruits et primeurs français. Elle a mis au point des règlements comprenant pour chaque produit : les meilleures espèces à cultiver, les principes de classement par qualité et grosseur et, enfin, les emballages-types à utiliser.

Après différentes études, on a renoncé à imposer aux expéditeurs français des règles strictes comme, par exemple, celles de l'Italie, règles qui sont en opposition avec le caractère individualiste de notre race, et qui, de plus, auraient l'inconvénient de ne pas respecter les nombreuses variétés des produits de nos différents climats.

On a admis le principe opposé qui consiste à faire un appel à la bonne volonté des producteurs et des commerçants et à les grouper par l'emploi de marques régionales.

C'est ainsi que la marque « Bretagne » a été créée.

Un règlement général a été adopté et des règlements annexes seront mis au point pour chacun des produits bretons au fur et à mesure de l'extension de la marque.

La Commission régionale de la marque « Bretagne », créée par les Chambres de Commerce et les Chambres d'Agriculture des départements bretons, compte lancer la marque « Bretagne » pour les choux-fleurs et les pommes de table à l'automne prochain. Le lancement de la même marque pour les pommes de terre nouvelles, les fraises de Plougastel-Daoulas et les petits pois aura lieu au printemps 1933. Ensuite, elle espère standardiser les œufs, les pommes de terre de semences, les artichauts (de Roscoff) et les tomates. La standardisation du cidre, du beurre et des volailles semble plus difficile à réaliser.

Le Comité national a mis au point un « Code d'usages » pour l'exportation et le commerce en gros des fruits, légumes et primeurs.

Ce code d'usages vient d'être adopté par la presque unanimité des Chambres de Commerce, Chambres d'Agriculture, Syndicats de producteurs et groupements de commerçants.

Le même comité national vient de mettre au point une organisation d'expertises au départ dans 63 départements (dont le Finistère) (1).

RÈGLEMENT ANNEXE

POUR LA POMME DE TERRE PRIMEUR DE TRÉGUIER ET DE PAIMPOL

Règlement annexe prévu à l'art. 4 du règlement général proposé à la Commission régionale paritaire des marques, conformément au règlement général de la marque « Bretagne ».

Circonscription. — Les pommes de terre primeurs admises à être expédiées sous la marque « Goélo-Trégor » devront provenir exclusivement des cantons de Paimpol, Lézardrieux, Tréguier, Perros-Guirec, Lannion et cantons limitrophes.

Description du produit. — Les seules pommes de terre primeurs dont l'emballage pourra être revêtu de la marque d'origine ci-dessus devront répondre aux caractéristiques suivantes :

1° Du début de l'arrachage et jusqu'au 10 juin, le poids minimum du tubercule sera de 25 grammes;

2° A dater du 10 juin jusqu'à la fin de l'arrachage, le poids minimum du tubercule sera de 30 grammes.

---

(1) Renseignements communiqués par M. Jean Deniaud, secrétaire général de la Commission de la marque « Bretagne ».

Toutes les pommes de terre appelées à bénéficier de la marque d'origine devront être saines, loyales et marchandes, c'est-à-dire répondre aux caractéristiques suivantes :

Coloration : claire.

Propreté : tubercule sans terre (tolérance 1 %).

Forme : tubercules réguliers.

Défauts éliminatoires : tubercules abîmés, piqués, coupés, pourris, verts ou atteints d'un coup de soleil.

La date moyenne où le standard devra atteindre 30 grammes (10 juin) pourra être avancée ou retardée suivant les circonstances par décision des Chambres de Commerce et d'Agriculture.

Emballage. — Les expéditions se feront emballage perdu en sac de jute ou de chanvre de 51 kilogs brut avec un poids d'emballage ne dépassant pas 350 grammes. Le sac sera à l'état de neuf.

Marque. — La marque « Goélo-Trégor » sera une tête de bretonne avec la coiffe traditionnelle du Goélo et du Trégor. Cette figurine sera reproduite sur toutes les étiquettes avec, selon l'origine du produit, le nom du canton : Paimpol, Tréguier, Lézardrieux, Lannion, Perros ou cantons limitrophes.

Le règlement pour la pomme de terre primeur de Saint-Pol-Roscoff sera analogue à celui-ci.

PROJET DE RÈGLEMENT
POUR LA STANDARDISATION DES CHOUX-FLEURS DE SAINT-POL-DE-LÉON-ROSCOFF

Circonscription. — Les choux-fleurs admis à être expédiés sous la marque Saint-Pol-de-Léon-Roscoff devront provenir exclusivement des cantons de Saint-Pol-de-Léon, Taulé, Plouzévédé, Plouescat, Morlaix.

Inflorescences. — Compacte, d'un grain ferme, unie, sans duvet, entière, sans feuilles vertes poussant au travers.

Coloration. — Pommes blanches, avec tolérance teinte ivoire ou légère teinte paille.

Feuilles. — Vertes, de nombre et de longueur juste suffisant pour bien protéger l'inflorescence.

Trognon. — Sans moisissures ni pourriture, tronc creux et sec admis.

Défauts éliminatoires. — Pomme duvetée, décolorée, effilochée, trop mûre, piquée.

Le produit sera classé en trois catégories dénommées :

Catégorie	*Diamètre de l'inflorescence*	*Dénomination*
—	—	—
1	16/20 cm.	16/20
2	13/16 cm.	13/16
3	11/13 cm.	11/13

Il sera mis de la :

1re catégorie : 12 choux-fleurs dans le cageot standard (2 couches de 6).

2e catégorie : 18 choux-fleurs dans le cageot standard (3 couches de 6).

3e catégorie : 24 choux-fleurs dans le cageot standard (3 couches de 8).

Standardisation de l'emballage. — Les choux-fleurs seront chargés dans deux cageots présentant les caractéristiques suivantes :

1° Cageots 12/24 choux-fleurs :
Longueur : 0,58; largeur, 0,37; hauteur, 0,37.

Couvercle et fond :

a) Cageot de 12 choux-fleurs : 2 lattes.

b) Cageot de 24 choux-fleurs : 3 lattes.

Cotes :

a) Cageot de 12 choux-fleurs : 1 latte médiane, 1 latte terminable.

b) Cageot de 24 choux-fleurs : 2 lattes médianes.

2° Cageot 12 choux-fleurs :

Longueur, 0,58 ; largeur, 0,37 ; hauteur, 0,42.

Cotes : 2 lattes médianes.

Couvercle et fond : 3 lattes.

Les lattes du couvercle doivent être soit clouées, soit réunies aux extrémités par une latte transversale. Les cageots destinés à l'Angleterre sont cerclés d'un fil de fer à chaque extrémité.

CONCLUSION

Le commerce d'exportation impose à l'agriculteur la spécialisation de ses cultures.

C'est du respect de ce principe que dérive la grande richesse du pays de Léon. Qui dit spécialisation dit satisfaction des besoins des autres. D'où la nécessité de se plier à ces besoins étrangers et de les suivre dans leur évolution.

Une région spécialisée doit être toujours disposée à modifier ses méthodes. C'est une des rançons de la prospérité qu'entraîne généralement la spécialisation.

Cette spécialisation peut être dangereuse en période de crise économique.

Les puissances étrangères peuvent interdire l'entrée des produits spécialisés dans leur territoire : exemple de Saint-Pol cette année.

L'idéal est beaucoup moins la culture maraîchère pure que la culture mixte. Cette dernière vit avec les producteurs secondaires (céréales, élevage); la culture des primeurs représente pour elle un bénéfice net. Elle paraît très bien organisée pour supporter les crises et faire les frais des adaptations nécessaires.

Quant au commerce, les expéditions vers les centres français se font aisément par Saint-Pol-de-Léon, mais les tarifs des chemins de fer sont trop élevés. Il y a lieu d'accorder aux envois de primeurs un tarif de faveur : déjà pour la pomme de terre, la Compagnie a établi des tarifs dégressifs et saisonniers. Il convient donc de généraliser ces mesures.

Les expéditions vers l'Angleterre se font par Roscoff et Saint-Malo. Nous avons vu toute l'importance qu'a pris Roscoff, durant les dernières campagnes. Cependant, en améliorant les conditions d'accès du port de Roscoff, on arriverait à détourner à son profit toutes les expéditions qui se font par Saint-Malo. Cette réforme aurait l'avantage de diminuer les frais de transport et, par là même, d'accroître notre clientèle.

Dans un tout autre domaine, une condition du succès des exportations est la loyauté du vendeur.

Le fardage, qui consiste à cacher, au fond des paniers, une marchandise avariée ou médiocre sous une couche de bons produits, ne dupe plus personne et aboutit seulement à jeter le discrédit sur l'expéditeur et à détourner la clientèle.

Pour vaincre la concurrence étrangère, il est nécessaire de livrer des produits impeccables et sains. La loyauté du vendeur sera garantie par la standardisation des envois.

Nous devons enfin perfectionner notre organisation commerciale par la création d'un service d'information rapide permettant l'entrée des produits dans les marchés les plus favorables. Si nous voulons exporter des produits, exportons des hommes, car le commerce suit ses nationaux.

L'exportation ainsi réorganisée accordera aux primeurs du Léon la place importante et de premier plan que leur qualité doit leur donner.

Vu :
Le Président de la Thèse,
P. FROMONT.

Vu :
Le Doyen,
Ch. BODIN.

Vu et permis d'imprimer :
Le Recteur,
DAVY.

TABLE DES MATIÈRES

Introduction 7

LIVRE I

De la production légumière

PREMIÈRE PARTIE. — Le Milieu 13

CHAPITRE PREMIER. — Le Milieu physique 13

CHAPITRE II. — Le Milieu humain 21

DEUXIÈME PARTIE. — L'aspect technique de la Production 27

CHAPITRE III. — Assolements et particularités de chaque culture 27

CHAPITRE IV. — Les maladies et parasites des Primeurs. 39

TROISIEME PARTIE. — L'aspect économique de la Production 47

CHAPITRE V. — La Propriété 47

CHAPITRE VI. — L'Exploitation 54

LIVRE II

Du Commerce des Primeurs

Introduction. 63

PREMIÈRE PARTIE. — Les Organes du Commerce. 67

CHAPITRE PREMIER. — Les Coopératives. 69

CHAPITRE II. — Les Commerçants. 77

DEUXIÈME PARTIE. — Les Débouchés. . . . 81

CHAPITRE III. — La description des débouchés. . 82

CHAPITRE IV. — Le resserrement des débouchés. 91

TROISIÈME PARTIE. — L'organisation de la vente. 105

CHAPITRE V. — L'organisation de la vente à l'étranger. 106

CHAPITRE VI. — L'organisation de la vente en France. 121

Conclusion. 137

BIBLIOGRAPHIE

ALLAIN. — *Géographie universelle* (Paris, 1912).

BAGOT. — *Le climat de Roscoff* (1910, Paris).

BÉREST. — *L'exportation des produits du sol* (1924, Quimper, Librairie Le Goaziou).

BUSSARD. — *Culture potagère et maraîchère* (1913, Angers).

CAMBRY. — *Voyage dans le Finistère en* 1794.

COLLIEZ. — *Les Associations agricoles de production et de vente* (1912), Paris).

DE LA BORDERIE. — *Histoire de la Bretagne* (1899, Paris).

DE LA MORVONNAIS. — *L'économie rurale de la Bretagne* (1894, Rennes).

ELÉOUET. — *Statistique agricole générale de l'arrondissement de Morlaix (Finistère)* (1849, Brest, Lefournier).

FLOUR DE SAINT-GENIS. — *La propriété rurale en France* (1902, Paris).

GUILBERT. — *Histoire des villes de France* (Paris, 1844).

HITIER. — *Systèmes de cultures et assolements* (Paris, 1913).

LE BAIL. — *Le Finistère agricole* (Etude d'Economie rurale) (1925, Angers).

LENOAN. — *Le déclin du domaine congéable en Basse-Bretagne* (1930, Rennes, Plihon).

LIMON. — *Usages et règlements locaux en vigueur dans le Finistère* (Quimper, 1852).
MAZÉ. — *Le Finistère agricole et industriel* (1911, Paris).
MICHAU. — *Les Primeurs dans le pays de Léon* (1928, Paris).
PÉRIN. — *Notre exportation en Angleterre* (1925, Paris).
PERRAULT. — *Nos grandes cultures* (1920, Paris).
PICARD. — *L'ouvrier agricole de Saint-Pol-de-Léon* (1904, Brest).
PICAUD. — *De la culture et du commerce des primeurs dans les communes de Plougastel-Daoulas et Saint-Pol-de-Léon-Roscoff (Finistère)* (1912, Rennes).
TUZET. — *Organisation de nos ventes en Angleterre* (1924, Paris).
VALLAUX. — *La Basse-Bretagne* (1912, Paris).
VIDEMENT. — *Herbes marines* (1910, Paris).

*
* *

1. — *Agenda du comptoir français de l'Azote.* — 1930.
2. — *Comité national des Conseillers du Commerce extérieur de la France.* — Section d'Italie. — Organisation en Italie des exportations des fruits et légumes. — 1931.
3. — *Comité national des Conseillers du Commerce extérieur de la France.* — Rapports des 8 décembre 1923 et 10 juillet 1924.
4. — *Instructions générales et Circulaires de M. le Directeur général de l'Enregistrement, des Domaines et du Timbre.* — Année 1925. — Sociétés civiles.
5. — *Ministère de l'Agriculture.* — Lutte contre le doryphora. — 1931.
6. — « *Ouest-Eclair* ». — Articles de 1931 et 1932.